

Kampen om kødet

30. oktober 2015, Information, Sektion 2 (Kultur), Side 9, Rasmus Bo Sørensen..., 1037 ord, Id: e549b35c

Kød har traditionelt været forbundet med kulturel højstatus, men det er der gradvist ved at blive lavet om på - senest med opdagelsen af kræftfremkaldende stoffer i forarbejdet **kød**. Kampen mellem 'Bøffen' og 'Bananen' er gået ind i sin næste fase.

Henter billede...

En hed junidag i 1908 vågnede københavnernes op til en usædvanlig sportsbegivenhed: en konkurrence arrangeret af Dagbladet Politiken mellem intet mindre end to forskellige livsanskuelser. Under sommerens bagende sol skulle to mænd - som i folkemunde snart blev kendt som 'Bøffen' og 'Bananen' - duellere på hurtighed og udholdenhed i et løb, der nåede to gange rundt om Sjælland og strakte sig over 800 kilometer.

Formål? At få endeligt afklaret, om korn eller **kød** producerer de bedste forudsætninger for en sund sjæl i et sundt legeme. Eller som avisen selv formulerede det: »Var det en vegetar, eller var det mon en kødspiser, der var bedst egnet til at udholde den hedebylge, der på det tidspunkt lå over landet?« Godt 100 år senere er kampen mellem kødspisere og vegetarianer stadig i gang, og konkurrencen spidser til: Et øget fokus på sundhed, dyrevelfærd, miljøpolitik og klimaforandringer har givet vegetarismen ny luft, og i denne uge fik bevægelsen endnu en håndsrækning.

Det skete, da verdenssundhedsorganisationen (WHO) i en ny rapport slog fast, at forarbejdet **kød** som skinke, bacon og spegepølse er kræftfremkaldende og bør placeres i samme kategori som alkohol, asbest og cigaretter.

»Brunch-bombe,« skrev Ekstra Bladet dagen efter. »Dødens pølse,« var overskriften i Berlingske. Og BT fulgte op med en guide til de grønne alternativer under overskriften: »Undgå det farlige **kød**: Her er de sunde proteiner.

« Opdagelsen af den øgede kræft risiko ved **kød** kan vise sig at blive for vegetarismen, hvad passiv rygning var for antirygerebevægelsen: Et videnskabeligt trumfkort, en potentiel gamechanger, der lægger sig oven i alle de mange andre argumenter for at droppe eller skære ned på animalske produkter. Hvor det engang var indlysende, selvfølgelig og normalt at spise **kød**, er det i dag blevet en adfærd, man skal forsvare. Vi **spiser** fortsat masser af **kød**, men vores kødspisning er ikke længere forbundet med noget ubetinget positivt. I debatbogen **Kød** fra 2012 redegør en række fagfolk for **kødets** aktuelle status og konkluderer, at de simrende kødgryder er gået fra at være et uproblematisk samlingspunkt til at være et udgangspunkt for konflikter. En slagmark for modstridende ideologier. Eller, om man vil, en kampplads for bøffer og bananer.

Giver Æblet Styrke?

Baggrunden for den spektakulære sportsbegivenhed i 1908 var en nysgerrighed i forhold til madens usynlige egenskaber. I tidsskriftet Forum for Idræt (2000) gennemgår PerJørgensen historien: Midt i sommerens agurketid havde en af Politikens journalister spurgt læserne om deres forhold til den vegetariske livsstil, og blandt de mange henvendelser, som strømmede ind, var en forespørgsel fra en herre ved navn S. M. Breckvoldt, der selvbevidst foreslog avisen at afholde en konkurrence, så han personligt og én gang for alle kunne »dokumentere Vegetarismens Overlegenhed«. Kort efter meldte en modkandidat sig på banen, den 21-årige kommis Carl Hector, som efter eget udsagn havde fem års løbeerfaring og satte »Pris paa en Bøf med Løg, en Kotelet eller forloren Skildpadde«. Selv var den 42-årige S. M. Breckvoldt atletikudøver og »streng Vegetar«. Spørgsmålet var nu, hvilken af disse to sportsudøvere, der var bedst rustet til at forcere den strabadserende sjællandske geografi: Hvilken livsstil ville sejre i en direkte duel? Den 25. juni lød startskuddet. Fra AB's stadion i Gladsaxe satte løberne kursen mod Rådhuspladsen i København og fortsatte herfra »... ud i Landet, ud i det Ubekendte, ud mod Uvisheden og Spændingen...«.

Kød som magtsymbol

Historisk har kødspisning været forbundet med høj social status. Lige fra Middelalderen og frem til i dag har det at sætte tænderne i en rød bøf været »en måde at signalere, at man tilhører - eller ønsker at tilhøre - de velhavende samfundslag«. Men den kulturelle højstatus er under forandring. Den engelske antropolog Nick Fiddes fortolker protesterne mod det moderne landbrugs påvirkning af miljø, klima og dyrevelfærd som begyndelsen til en ny moralsk æra, der vil ændre på forholdet mellem dyr og mennesker. Vestens antropocentriske natursyn, der betragter naturen som instrument til at opfylde menneskelige behov, er i skred, mener han - og i en artikel på Etisk Råds hjemmeside forklarer professor på Institut for Human Ernæring Lotte Holm hvorfor.

»Forandringerne hænger sammen med et nyt moralsk klima, hvor etik får en stigende betydning i forhold til teknologisk rationalitet, hvor kvindebevægelserne kritisk anfægter mænds ret til at indtage en herskerposition, og hvor miljøbevægelserne stiller spørgsmålstejn ved det ufarlige i menneskets fortsatte herredømme over naturen,« skriver Lotte Holm og fortsætter: »Disse forhold peger på, at det i dag ikke længere nødvendigvis anses for et ubetinget gode at demonstrere sin magt over naturen - ved for eksempel at spise **kød**.« I den vestlige kultur er **kød** i århundreder blevet associeret med særlige egenskaber, som menes at smitte af på dem, der **spiser** det. Styrke, aggression, passion, seksualitet - alt det, som vi måske normalt tilskriver og genkender som 'maskuline' kvaliteter.

Det er da også især blandt mandlige forbrugere, at man i dag finder den største skepsis over for det kødløse køkken, mens kvinder generelt er mere åbne over for vegetariske

alternativer. Måske fordi de ikke, som Lotte Holm udtrykker det, skal forholde sig til »de betydninger, **kød** traditionelt har haft for mandlig kønsidentitet.«.

Ubehag og skyld

Det første par dage skiftedes 'Bananen' og 'Bøffen' til at tage føringer. Den første løb kun om dagen, mens den anden hovedsageligt løb om natten. Men efter bare 225 km. var det hele pludselig forbi. Om formiddagen den 28. juni, blot fire dage efter starten i Gladsaxe, humpede Breckvoldt ind i Kalundborg på opsvulmede, vaselineindsmurte fødder, ude af stand til at fortsætte, og få dage senere kunne Bøffen derfor lade sig hylde i hovedstaden med et sølvbæger som pokal. Bægeret bar inskriptionen: »Fra Slagtere og Kreaturhandlere til Bøffen«. Hundrede år efter **spiser** vi stadig masser af **kød**. Men vi er holdt op med at hylde kødspiserne, og vores forhold til animalske produkter er i det hele taget blevet mere tvetydigt.

Som Lotte Holm formulerer det: »På den ene side værdsættes **kød**, men der er også en underliggende strøm af ubehag og modvilje - endda skyld.« Samtidig viser undersøgelser en interessant forandring i vores madkultur, som betyder, at **kød** ikke længere udgør et naturligt centrum i vores måltider, men er blevet en ingrediens på linje med alt muligt andet. Med andre ord: Bøffen ligger stadig i front, men Bananen haler gradvist ind på den.

rbs@information.dk

- Illustration: Pernille Sloth/ iBureauet

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Hvorfor spiser de ikke bare lime?

Information

De fattige **spiser** for dårlig mad og bliver fede. Hvad kan en skuespiller gøre for at hjælpe dem?

Henter billede...

Gwyneth Paltrow er en sjov karakter. Den smukke skuespillerinde har en særlig evne til at bringe sig selv i mediernes fokus på grund af alt muligt andet end de filmroller, der i første omgang gjorde hende berømt. Som særligt fremtrædende eksempel kan nævnes skilsmissen fra Coldplay-forsangeren Chris Martin, som Paltrow med stor succes brandede som en conscious uncoupling, og hvor hun viste os andre, hvordan et forlist parforhold kan blive til en spirituel rejse, som ender med, at alle involverede bliver stærkere, sundere og visere i sjælen.

Det er dog i den meget offentlige måde, hvorpå hun indtager sin føde, at hun for alvor rammer noget, som vækker interesse. Paltrows kokebøger *My Father's Daughter* og *It's All Good* ligner næsten illustrationer af, hvordan Marie-Antoinette ville have tænkt og handlet, hvis hun havde været blandt os i dag.

Antoinette

Marie-Antoinette var som bekendt den dronning af Frankrig, der blev guillotineret under Den Franske Revolution, seks måneder efter at hendes mand, Ludvig d. 16, var blevet tildelt samme skæbne. Antoinette levede et liv på absolut første klasse, med masser af luksuriøse baller og forbrugsgenstande, og hendes liv var så langt fra folkets, at hun, som reaktion på oplysningen om, at folket manglede brød, forundret skal have udbrudt: »Jamen, hvorfor **spiser** de så ikke kage?« Alle forskelle til trods finder man faktisk den samme verdensfjernhed i Paltrows kokebøger.

Selv om der findes mange slags kokebøger, er det ikke urimeligt at forvente en form for kontakt med Jodens salt; forklaringer af, hvordan man renser fisken, skrubber kartoflerne eller bager brødet. Sådan er det imidlertid ikke hos Paltrow, der følger en makrobiotisk diæt, hvor det meste i udgangspunktet er forbudt - ingen kaffe, alkohol, mælkeprodukter, sukker, ikke for meget **kød**, hvedemel osv. Diæten følger såkaldte eliminationsprincipper, hvor man skærer fødevarer for fødevarer væk. Alt sammen har det et mål for øje, som langt hen ad vejen overskrider kogekunstens univers. Paltrows kokebøger handler om at få en renere sjæl.

Liv og stil

Paltrows kokebøger er studier i en livsstil, hvor det fyger med referencer til andre kendte og dyre spisesteder. Her er de fleste billeder ikke af maden, men af Gwyneth selv med glød i kinderne og fart i Vespaen. Hvad man lærer, er måske først og fremmest, hvor dyrt det egentlig er at have en livsstil. Mens Paltrow og vennerne omhyggeligt vælger, hvad de vil spise, og hvordan det skal iscenesættes, må mange amerikanere imidlertid droppe stilen og blot acceptere, at livet - hvis det overhovedet skal opretholdes med mange

arbejdstimer og mange munde, der skal mættes - må næres ved en meget mere uskøn blanding af fastfood, paneret **kød** fra fryseren, sodavand osv.

Da Paltrow tidligere på året deltog i den udfordring at prøve at leve for 29 dollar i en uge - det beløb, som en fattig amerikansk familie må gøre det for gennem såkaldte food stamps - fik mange sig et billigt grin. Paltrow forsøgte sig med sin 'overklassekost', bestående af ting som brune ris, spinat, avocado og ikke mindre end syv limefrugter (sic!), men holdt kun i fire dage, før hun måtte kaste sig over noget stegt kylling.

Selv om der ifølge Paltrow selv var en slags aktivisme i på denne måde at vise, at mange må sulte hver dag og ikke får sund og nærende kost, var der alligevel noget absurd i det. Der er ikke langt fra Antoinettes kage til Paltrows lime.

Marx

I en passage, man ikke refererer så tit, hedder det hos gamle Karl Marx således: »Sult er sult.

Men sult, der tilfredsstilles af kogt **kød**, som **spises** med kniv og gaffel, er en anden sult end den, der tilfredsstilles ved at sluge rå **kød** ved hjælp af hånd, negl og tand.« Måske burde man lave en reformulering af denne sætning til dagens kontekst: Den sult, der stilles med lime og avocado, er ganske enkelt usammenlignelig med den sult, der stilles med fritter og frysepizza.

Er det ikke, som om Paltrows habitus - hendes nedsocialiserede vaner - står i vejen for hendes intentioner? Hun kan ikke lade være med at være en new age foodie guru, selv når hun adresserer dybt alvorlige og strukturelle problemer.

Den spirituelle madkultur bliver først og fremmest til en åndelig retfærdiggørelse af en fundamental ulighed, og hvis en Hollywood-celebrity vil gøre noget for at mindske den, er det da ikke mest oplagt at holde op med at spille rollen som Hollywood-celebrity? Som Jacques Lacan foreslog i et af sine fine slogans: Hvis du for alvor vil ændre på noget, må du æde dig selv.

Paltrows næste kogebog kunne passende hedde: Eat your Dasein!.

modernetider@information.dk

Fakta: Center for Vild Analyse

CVA har eksisteret som sted for tænkning siden august 2006. CVA analyserer kulturelle og politiske fænomener under parolen 'hvis du vil vide det modsatte', ofte med inspiration fra psykoanalysen.

- Tegning: Ib Kjeldsmark

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Fyrrenålelikør og hornmusik

15. maj 2015, Information, Sektion 3 (iVERDEN), Side 12, Christine Proksch..., 1825 ord, Id: e50843b9

Få steder på Europakortet er så klichébehæftet som Tyrol. Det er en skam, for selvom mange tyrolere går i lederhosen, **spiser knödel** til alting og ville give deres sidste cent for en Edelweiss, er der mere end lakeret fyrretræ at beundre i alpehøjderne. Tyrol, der har haft en omskiftelig tilværelse, er nemlig også et gammelt kulturland.

Henter billede...

På vej op overhales jeg af et par høj-fjeldsbrune nisser, der har luft til et klingende »Griass Di«, mens jeg selv koncentrerer mig om en regelmæssig vejtrækning og derfor nøjes med at nikke under kasketten. Det værste ved at vandre i Tyrols fantastiske bjerge er den topform, som de lokale befinder sig i. Muligvis fordi de tit og ofte tager turen op ad det nærmeste bjerg.

Bjergvandring er en folkesport i Østrig, men i Tyrol er det nærmest en religion. Tyrolerne elsker Tyrol.

Brennerpasset, alpeovergangen imellem Nord-og Sydeuropa er grundstammen i Tyrols historie. Allerede romerne benyttede vejen, når de skulle nordpå til Germanien. I modsætning til så mange andre steder fandt de det dog knapt nødvendigt at gøre holdt her midt i Alperne. Muligvis på grund af befolkningens manglende interesse for alt udenfor bjergene.

Tyrolerne har i hvert fald altid været kendt for at være et ret så stædigt og egensindigt folk, der ikke lod sig diktere ret meget, og som derfor, selv i dag, holder fast i deres kulturelle egenart. Før man er østriger, er man tyroler.

Der er derfor også en enorm stor regional bevidsthed, som rækker langt ind i køkkenet.

Egnsretter og lokale produkter, både dyrkede og vildtvoksende, er udgangspunktet for en stor del af den mad, der stilles frem på fyrretræsbordene.

I modsætning til i Danmark er der dog ikke tale om en modetrend, men derimod en bundfast tradition. Man **spiser** gemser, for det har man altid gjort.

Røgning med zirbe

Som så tit kan EU-statistikker her hives frem i vidneskranken: Den østrigske delstat Tyrol har fem produkter, der er geografisk beskyttede af EU (Østrig har i alt 19), mens Danmark har seks. Særligt anbefalelsesværdig er selvfølgelig Tiroler Speck, røget skinkespæk, der fås i flere variationer og absolut ikke behøver at være en fed sag. En af hemmelighederne bag god Tiroler Speck er røgningen, hvor bøg tit spiller en vigtig rolle. Ofte optræder dog et andet træ i det tyrolske kulinariske landskab, nemlig zirben.

Zirbe er en slags alpefyrretræ og det velduftende træ siges at være godt mod mangt og meget. Ikke bare kan man bruge det til de populære hjørnebænke, som østrigerne elsker at have i deres køkkener, det kan også fyldes i puder, så man sover bedre. I køkkenet kan man bruge de friske skud til at lave snaps eller likør af eller benytte koglens små frø som et alternativ til pinjekerner. Skulle der stå Zirben på menukortet, så slå til.

Går vi tilbage i historien, var Tyrol længe et grevskab under først Bayern og siden Østrig, altså familien Habsburg. Området var strategisk vigtigt, fordi det var her, man hurtigst kom syd-eller nordpå over Alperne.

Også Inn-floden blev brugt til transport af træ, hvilket betød, at flere af byerne langs vandet blev meget velhavende. Især Rattenberg, Schwaz og Hall kan i dag bryste sig af smukke gamle bymidter.

Dikket under hagen

En særstilling indtager Tyrols hovedstad Innsbruck. Habsburgerne forstod nemlig at dicke tyrolerne under hagen ved at sørge for at betone det nære og særlige forhold til landsdelen. De sørgede jævnligt for at opholde sig og bygge flittigt i Innsbruck. Byen, der bogstaveligt talt har bjergene helt inde i centrum, er derfor en kulturjuvel med en fantastisk historisk bymidte, domineret af Hofburg, kejserslottet. Det lykkedes også tyrolerne at forhandle sig frem til flere rettigheder og mere selvstændighed end andre

landsdele. F. eks. havde de våbenfrihed. At det var noget, som de var parate til at dø for, beviste de under Napoleonskrigene.

Napoleonskrigene og Tyrols historie hænger i øvrigt tættere sammen, end man måske umiddelbart tror. Faktisk er Napoleon indirekte skyld i, at Tyrol blev opdaget som turistdestination: Allerede i 1798, da han ellers sejrede overalt, forsøgte Napoleon at erobre Tyrol - men han blev slået tilbage af de lokale skyttekorps. Da Østrig i 1805 tabte slaget ved Austerlitz til franskmændene, måtte de afgive Tyrol til Bayern, og da Bayerns konge ikke ville opretholde tyrolernes særlige rettigheder, udbrød der en opstand ledet af den ærkekonservative Andreas Hofer.

Opstanden blev støttet af den katolske kirke, der var en ihærdig modstander af Napoleon, og, i det skjulte, af Habsburgerne.

Sidstnævnte lod dog i sidste ende tyrolerne i stikken: I 1809 blev oprøret slået ned af franskmændene, hvorefter landet blev indlemmet i Napoleons rige. Andreas Hofer blev ført til Mantua, som også var en del af Napoleons område, og henrettet. Den dag i dag er Tyrols nationalsang historien om, hvordan Hofer, i kæder, føres til Mantua.

Hvor meget hjerteblod, der stadig knytter sig til teksten, understreges af, at man i 2004 lovfæstede, at en omskrivning af teksten, eller misbrug af melodien til andre tekster, kan straffes med op til 2000 euro. Det er vist ret enestående i Europa.

Et sår at kradse i

Da Napoleon i 1815 mødte sit Waterloo, vendte Tyrol tilbage til Østrig, og en ny invasion, der ikke er ophørt siden, satte ind: Nysgerrige englændere begyndte nemlig at rejse til Tyrol for at møde det folk, der havde gjort så ihærdig modstand mod franskmændene.

De tilrejsende havde stor interesse for oprindelige folkeslag og vild natur, og der passede Tyrol som fod i hose. Så tyrolerne kunne stort set leve som altid og tjene penge på det. Allerede i 1837 udkom den første rejsebog om Tyrol.

Sådan set kunne det have været idel lykke derefter, hvis det ikke lige havde været for Første Verdenskrig. Tyrol nord og syd for Brennerpasset er kulturelt og historisk en enhed, men med nederlaget i Første Verdenskrig blev Østrig tvunget til at afgive området syd for Brenner til Italien, i dag kendt som Südtirol-Trentino. Tilovers blev også det fattige Osttirol, Østtyrol, der i dag hænger som et appendix på delstaten Kärnten og lige er forbundet med Nordtirol, i daglig tale bare Tirol. Osttirol har altid været og er den mindst turistede del af Tyrol. At stedet i dag er meget charmerende i sig selv, skyldes bla. at en stor del af Nationalparken Hohe Tauern ligger hér.

Tabet af det frugtbare Südtirol var ét af de sår, som Hitlertyskland kradsede i, da de tog magten i Østrig, og det har pint tyrolerne langt op i dette århundrede. Så sent som i 1980'

erne kom det til bombeangreb mod italienerne. Først efter at begge lande er kommet med i EU, er forholdet blevet mindre anspændt. Med den fælles mønt og oprettelsen af Euroregion Tirol-Südtirol-Trentino i 1998 er stemningen blevet bedre. Italienske turister, som der er mange af, bliver der ikke længere set skævt til, og mange unge fra Südtirol vælger at tage en uddannelse i Innsbruck, for flertallet i Südtirol har nemlig tysk som modersmål.

Bjergbondsk økologi

Turismen er i dag den største indtægtskilde.

En velsignelse for delstatens pengekasser og en udfordring for miljøet. Med den udprægede kærlighed til hjemegnen er miljøspørgsmål noget, som ofte tages op og går på tværs af alle partier. Der har f. eks. været store diskussioner om, hvordan man så skånsomt for naturen som muligt kan sluge den enorme transittrafik, og om, hvordan man mest miljøvenligt kan tackle turiststrømmen. Stifteren af foreningen Biohotels, den største forening for økohoteller i Europa, er selvfølgelig også tyroler.

Den økologiske tanke er ligeledes oplagt for bjergbønderne, der har ret hårde arbejdsbetingelser: Groft sagt består Tyrol af en hoveddal, Inntal, et par mindre sidedale og så masser af bjerge, hvoraf de højeste ligger mellem 3000-4000 meter over havets overflade. Geologien sætter en stopper for mange maskiner, og geografien udelukker lukrative storbrug. Det er ikke arbejdsforhold, som man kan leve med i dag, men nød lærer som bekendt nøgen tyroler at spinde, og 20% af landbrugene er derfor i dag økologiske. Det er næsten tre gange så mange som i Danmark.

Når man vandrer i bjergene, kommer man derfor tit og ofte forbi et sted, hvor der sælges friske mælkeprodukter eller hjemmebakket brød. En mere autentisk alpeidyl kan man næsten ikke få.

Christine Proksch bor i Wien og er forfatter til 'Turen går til Østrig'.

Tyrolerne har altid været kendt for at være et ret så stædigt og egensindigt folk, der ikke lod sig diktere ret meget, og som derfor, selv i dag, holder fast i deres kulturelle egenart. Før man er østriger, er man tyroler.

Fakta: FAKTA

Delstaten Tyrol

Den østrigske delstat Tyrol grænser op til Tyskland, Italien og Schweiz. Tyrol ligger i bjergkæden Alperne, og det højeste bjerg er Grossglockner (3797 m. o. h.).

Fønen, den varme bjergvind, er særligt hyppig i Innsbruck og kan give meget varme dage med overraskende temperaturskift på op til 25 ° C indenfor få timer.

Der er 303 hornorkestre med mere end 15.000 musikere i Tyrol.

Murmeldyret er vidt udbredt i Alperne. Den store gnavers vinterspæk er i cremeform et udbredt helsemiddel mod stort set alle dårligdomme og sælges overalt.

GUIDE Det østrigske Tyrol

Schloss Ambras Hævet over Innsbruck ligger det fantastiske renæssanceslot Ambras. Særligt seværdig er Den Spanske Sal fra 1569, en af verdens smukkeste renæssancesale. Man skal tage sig god tid til Kunstkammeret med skøre og skæve ting, der enten er naturlige finurligheder eller kunsthåndværksmæssige fuldkommenheder.

Schloßstraße 20, Innsbruck, schlossambras-innsbruck. at Hofkirche Hofkirche i Innsbruck huser et af Europas mest fantastiske fyrstegravsteder med 28 legemsstore figurer. Det er dog tomt, fordi kejseren, Maximilian (1459-1519), døde et andet sted. I gården foran kirken er der et spændende interaktivt show om kejser Maximilian, der var én af de vigtigste mænd i Europa på den tid.

Universitätsstraße 2, Innsbruck Heimatabend Æstetisk set er det måske lige på kippen, men på den anden side kan man kun dykke ind under huden på tyrolernes selvforståelse, hvis man har besøgt en såkaldt Heimatabend.

Her optræder de lokale folkedansergrupper, kor eller hornorkestre - og de hygger sig med det. Det bedste er at holde udkig med lokale opslag, f. eks. i St.

Anton am Arlberg.

stantonamarlberg. com Kaisertal Først i 2008 blev Kaisertal forbundet med omverdenen med en tunnel. Det er dog kun de fastboende, der må benytte den. Alle andre må tage trappen og slæbe sig op.

Belønningen er udsigten fra indgangen til dalen: et herligt uberørt bjerglandskab, så langt øjet rækker, bortset fra et par Gasthäuser, hvor man kan slå sig ned og nyde udsigten over Kaisergebirge. Området er populært som vandremål, og der er ruter til alle erfaringskategorier.

Opstigning fra p-pladsen ved Kufstein-Sparchen (Kaiseraufstieg), kaisertal. at Kräuterwirthshaus På bjergsiden i Osttirol, nær Nationalparken Hohe Tauern, ligger

familien Strumers Gasthaus.

Kodeordet er her alt godt i en radius af 500 meter, og man er virkelig ikke i tvivl, når man får serveret retter som Unratsuppe (Ukrudtsuppe). Selv om grøntretterne er de sjoveste, så anbefales det at prøve kødretterne.

Vejen fra stald til bord er minimal, og kvaliteten af de små lamseben fantastisk.

Hinteregg 1, Matrei in Osttirol, strumerhof. at Gå Til Spanien Føler man sig topfit, kan turen til Santiago de Compostella begynde i Tyrol. Dele af den gamle pilgrimsrute Jakobsvejen, Caminoen, løber nemlig her. Udgangspunktet kan f. eks.

være Kirchdorf in Tirol, hvorfra man kan følge pilgrimstegnet, kammuslingen. Ruten fører langs med Inntal og tager til fods til f. eks. St.

Anton am Arlberg en uges tid.

jakobsweg tirol net.

- Der findes hele 303 hornorkestre med mere end 15.000 musikere i Tyrol, så nogle gange taler historierne sandt. Foto: Christine Proksch
- Tyrol byder på germanske gastronomiske dyder med pæne mængder øl og **kød** - produceret af et i øvrigt meget mere økologisk landbrug end det danske. Foto: Christine Proksch

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Slut med burgerne

Information

20. november 2015, Information, Sektion 3 (Omstilling), Side 42, Martin Burcharth, Korrespondent, Boston..., 1637 ord, Id: e552e1db

Det kræver omfattende ressourcer at producere **kød**, så ændrede spisevaner kan være et personligt bidrag til at få global opvarmning under kontrol, siger en amerikansk forfatter. En forsker ved Harvard mener, at mindre kødspisning vil kunne reducere udledning af drivhusgasser med 10-20 procent i 2050.

Henter billede...

Den enkelte kan gøre noget her og nu i kampen for at bekæmpe sult og undgå vidtgående klimaforandringer i det 21. århundrede.

»Vi kan ændre spisevaner,« siger Frances Moore Lappé, en amerikansk aktivist og forfatter, der leder den lille tænketank Small Planet Institute i universitetsbyen Cambridge.

Mere præcist skal verdens befolkning spise mindre **kød** og især mindre oksekød. Korn, grøntsager og frugt skal fylde langt mere i verdens 7 milliarder indbyggers daglige diæt.

I den nye bog World Hunger: 10 Myths støtter Frances Moore Lappé og hendes medforfatter FN-konsulenten Joseph Collins sig til et væld af videnskabelige undersøgelser, der peger på økologisk landbrug som den eneste bæredygtige løsning på sult og på de klimaforandringer, som kvægavl og kemisk gødning fører med sig.

En øjenåbnende videnskabelig undersøgelse i bogen viser, at tre fjerdedele af al landbrugsjord i verden bliver anvendt til dyreopdræt - enten ved at dyrene græsser på jorden, eller ved at der dyrkes foder til dyr på den.

»Tænk på, at 75 procent af alle dyrkbare arealer går til at fremstille kødprodukter, og at **kød** faktisk kun dækker 17 procent af menneskets kalorieforbrug. Vi prioriterer brugen af landbrugsjorden helt galt,« siger Lappé.

Ifølge samme undersøgelse ville blot halvdelen af de afgrøder, der bruges som foder til dyrehold, kunne brødføde to milliarder mennesker.

En ændret kost med mindre **kød** på spisebordet, men stadig med nok kalorier til hvert menneske vil altså kunne mætte de ekstra to mia. mennesker, som verdens befolkning ifølge fremskrivninger fra FN's demografer vil blive forøget med inden 2050.

På klimasiden er der også store gevinster at hente ved at nedsætte forbruget af **kød**. Forskere er enige om, at landbrug er en særdeles stor synder, hvad angår udledning af drivhusgasser.

Ifølge Lappé viser en undersøgelse, at landbrugets andel af udledningen er på 29 procent. Det procenttal er der imidlertid ikke enighed om.

Harvard-professor i miljøteknik og ingeniørvidenskab Peter Rogers mener, at landbrugets bidrag ligger på et sted mellem 17 og 32 procent af den globale udledning af drivhusgasser.

Forskning har påvist, at dyrehold på globalt plan bærer ansvaret for ca. halvdelen af landbrugets udledning af drivhusgasser, og at oksekød er den store klimasynder.

Kvægfoder er langt mere kaloriekrævende end foder til høns og svin. I længden betyder det, at udnyttelsen af kalorier i foder er langt mindre effektiv i oksekødsproduktionen end i svine- og hønsekødsproduktionen. Mejeriprodukter udnytter kalorier fra foder mest effektivt.

Fisk & grønt

Når man **spiser** et stykke oksekød, bidrager man derfor langt mere til udledning af drivhusgasser, end når man **spiser** nogle af de oplagte alternativer: svinekød, kylling eller f. eks.

en omelet. Det mindst klimabelastende er at spise fisk fra havet eller at være vegetar - og det helst af den økologiske slags.

Det er derfor, Lappé anbefaler, at man ændrer spisevaner. »Vi kan alle være med til at ændre den menneskeskabte klimaforandring ved at spise mindre **kød**, især oksekød. Så hold op med at spise burgere,« siger hun.

De store mængder vand, der bruges til opdræt af kvæg, er ifølge Lappé endnu en god grund til at holde sig fra oksekød. I bogen citerer hun en undersøgelse, der fandt frem til, at der til produktionen af ét kilo oksekød kræves ni gange mere vand, end der går til at producere et kilo hvede eller ris. Det kræver 50 gange mindre vand at dyrke et kilo grøntsager.

Men én ting er at forfølge en god idé og forsøge at overtale forbrugerne til at spise mindre **kød**; noget andet er at regne ud, præcis hvor meget det vil nedbringe udslippet af drivhusgasser frem til 2050.

Det er en sag, professor Rogers har beskæftiget sig med i årtier.

»Det er ikke, fordi det er en dårlig ide at spise mindre **kød** for klimaets skyld. Men hvis det skal have nogen nævneværdig effekt på kort sigt, skal man helt afskaffe oksekød som en del af menneskets diæt. Det kommer bare ikke til at ske,« siger han.

Ikke desto mindre forudsiger Rogers, at kødforbruget vil dale i de kommende årtier.

I USA er forbruget af oksekød faldet med 10 procent. Derimod er det på vej op i Kina, Indien, Malaysia, Brasilien og andre markedsøkonomier i takt med stigende indkomster.

USA's eksport af oksekød til disse lande er derfor på vej op.

Men på lang sigt vil det globale kødforbrug formentlig falde.

»Mine beregninger viser, at et lavere kødforbrug i 2050 vil kunne føre til et fald i udledningen af drivhusgasser på mellem 10 og 20 procent. På kort sigt hjælper det ikke klimaet, men det vil kunne få en positiv virkning over længere tid,« mener Rogers. Harvard-professoren tilføjer, at det, der formentlig vil blive den udslagsgivende faktor med hensyn til en fremtidig ændring af befolkningens spisevaner i retning af et mindre forbrug af oksekød, er oplysningskampagner om sygdomme fremkaldt af kødspisning, herunder kræft.

Vandring til byer

I den aktuelle debat om sammenhængen mellem fødevareproduktion og klimaforandring optager det især sindene, at millioner af mennesker forventes at forlade landområderne og slå sig ned i megabyer med 20-30 mio. indbyggere i løbet af de næste årtier.

Bekymringen går på, at folk fra landet ofte skifter til en diæt, i hvilken **kød** udgør en større del, når de bosætter sig i storbyer. Hvis middelklassen i Afrika, Asien og Latinamerika bliver lige så stor som den er i de vestlige lande, vil det uundgåeligt ændre forbrugsmønstre og spisevaner samt kræve mere energi og vand til f. eks. fremstilling og transport af fødevarer.

Vandringen fra land til by foregår overalt, blandt andet fordi småbønder bliver udkonkurreret af det industrielle storbrug, der bruger kunstgødning, pesticider og GMO-sæd til at øge udbyttet.

Spørgsmålet er, hvordan man kan få flere småbønder til at blive på deres jord. Der er udbredt enighed om, at den eneste løsning er at give dem bedre muligheder for at øge indtjeningen, så det er rentabelt for dem at blive ved deres landbrug.

Frances Moore Lappé er én af talrige eksperter, der mener, at en overgang til økologisk landbrug på små gårde er løsningen.

Hun henviser til undersøgelser, der har vist, at udbyttet fra små økologiske landbrug i modsætning til den almindelige opfattelse ikke er så meget mindre, end det er tilfældet med store bedrifter, der anvender kvælstofgødning, fosfor, pesticider mod skadedyr og kemiske midler mod ukrudt - alt sammen noget, der udpiner landbrugsjorden og skader klimaet.

»En nyere undersøgelse udarbejdet af agronomen Jules Pretty ved University of Essex viste, at småbønder i udviklingslande potentielt kan øge deres høstudbytte med 80 procent ved at omlægge til økologisk landbrug,« siger Lappé.

Her er problemet imidlertid, at små landbrug ikke kan brødføde hele verden, siger professor Rogers. Ni ud af ti af de ifølge OECD 708 mio. landbrug i verden har et areal på under to hektar.

»Problemet kan desværre ikke løses ved, at 635 mio. små gårde omlægges til økologisk landbrug. De råder kun over 25 procent af verdens dyrkbare arealer; resten er drevet af langt mere effektive storbrug og agroindustrielle koncerner,« siger Harvard-professoren.

Ny dyrkningsmetode

Han peger til gengæld på en dyrkningsmetode, der begynder at vinde frem, nemlig at så direkte på ubearbejdet landbrugsjord. I stedet for at vende jorden eller plove efter høsten bliver de nye afgrøder lagt direkte i jorden.

Herved bevarer man de organiske stoffer, der kommer fra rødder og gamle planter og man sparer samtidig benzin og udslip af CO₂ fra jorden, idet jorden optager metan og CO₂ ved at ligge brak inden næste såning. Metoden gør også jorden bedre i stand til at optage vand og næringsstoffer og reducerer erodering. Bonden opnår et højere udbytte og kan dyrke afgrøder om vinteren.

Der er desuden en tendens til at benytte mindre kunstgødning og pesticider - dog ikke i Kina.

»Indtil videre kan vi ikke klare os uden, men nogle skadevirkninger kan hindres ved f. eks. at gøde planter direkte, hvilket storbrug gør virkeligt effektivt, hvorimod småbønder spreder det ud over jorden,« siger Rogers.

Hvis storbrug omlagde til økologi, ville der opstå det problem, at der ikke er nok økologisk gødning til masseproduktion af afgrøder.

Professor Rogers er lige nu involveret i projekter, der har til formål at øge indtjeningen for småbønder i udviklingslande, så de ikke tvinges til at søge mod byerne. En idé er at omstille fra dyrkning af korn, majs og ris - som storbrug kan producere med langt større udbytte - til grøntsags-og frugtavl.

»Småbrug ville tjene mere, hvis de kunne nedkøle deres varer og straks køre dem til byerne, hvor de kan sælges på markeder eller i forretninger. Kooperativer er løsningen både der, hvor varerne produceres, og der, hvor de sælges, men det kræver økonomisk støtte og politisk vilje,« mener Peter Rogers.

mabu@information.dk

Et lavere kødforbrug i 2050 vil kunne føre til et fald i udledningen af drivhusgasser på mellem 10 og 20 procent Peter Rogers Professor i miljøteknik ved Harvard Universitet.

Fakta: FAKTA

Guide til økologiske spisesteder

Der er nu 1.367 økologiske spisesteder i Danmark. De fleste er kantiner knyttet til offentlige institutioner eller virksomheder, men der er også omkring 60 caféer, ca. 20 restauranter og ca. 20 hoteller, hvor menukortet i dag er helt eller delvist økologisk.

Det fremgår af Det Økologiske Spisemærke, en mærkningsordning under Miljø-og Fødevareministeriet, som oplister spisesteder, der lever op til kravene bag det statskontrollerede økologimærke. Spisemærket findes i tre versioner - guld, sølv og bronze - og hvilket mærke et spisested tildes, afhænger af, hvor stor en andel af stedets indkøbte føde-og drikkevarer, der er økologiske.

' Det Økologiske Spisemærke kan ses som en milepæl for, hvor langt man er med en økologisk omstilling - både for køkkenene selv og for de spisende,' skriver ministeriet på hjemmesiden, hvor man kan søge sit økologiske måltid, både geografisk og efter typen af spisested: www.oekologisk-spisemaerke.dk Ifølge en undersøgelse lavet for ministeriet kender imidlertid ikke engang hver femte dansker Det Økologiske Spisemærke eller hjemmesiden, hvor man kan søge oplysninger.

Det skal en aktuel annoncekampagne råde bod på.

- ' Vi kan alle være med til at ændre den menneskeskabte klimaforandring ved at spise mindre **kød**, især oksekød. Så hold op med at spise burgere,' siger Frances Moore Lappé, amerikansk aktivist og forfatter, der leder den lille tænketank Small Planet Institute. Foto: Scott Brauer

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådgivningsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne

KOMMENTAR: Vegetar på deltid

18. november 2015, Information, Sektion 1, Side 13, Signe D. Frese..., 592 ord, Id: e551dbf7

Om 20 år vil de fremtidige generationer kigge tilbage på os med vantrø og undren sig over, hvorfor vi spiste **kød** i så enorme mængder.

Henter billede...

Signe D. Frese er miljøchef i Coop

Vegetar??? For nylig forsøgte jeg at forklare begrebet for min lille familie.

De kiggede vantrø på mig og smagte på ordet »vegetar« med afsky og skepsis, som om jeg havde jeg bedt dem spise levertran til morgenmad. På den måde adskiller min familie sig ikke nævneværdigt fra resten af den danske befolkning, hvor **kød** på bordet hver dag og til ethvert måltid, er lige så naturgivent som det at drikke kaffe om morgenen, og hvor et måltid uden **kød**, nærmest betragtes som et brud på menneskerettighederne.

Alligevel ser vi i denne tid muligvis de første spæde tegn på nybrud i vores madkultur. Senest har den internationale trend 'flexitarismen' meldt sin ankomst i Danmark.

En flexitar er en person, der overvejende **spiser** vegetarisk, men også **kød**. En slags deltidsvegetar. Der er dog mange værdibaserede slag, der skal kæmpes, før flexitarerne får overtaget i den danske madkultur, hvor **kødet** regerer som en enevældig konge.

Kød - kulinarisk hegemoni Siden tresserne, hvor kødindtaget for alvor eksploderede, har **kød** haft en dominerende plads i vores madkultur.

Men selv om vi i dag kender kødproduktionens massive fodaftryk på miljøet, nyder **kød** fortsat kulinarisk hegemoni.

Kødproduktionen udleder på verdensplan omkring 18 procent af de samlede drivhusgasser eller rundt regnet det samme som verdens kulkraftværker.

Med et indtag på omkring 100 kg **kød** pr. indbygger om året, er danskerne et af de mest kødspisende folkefærd i verden, og en almindelig danskers kost påvirker klimaet lige så meget som et helt års almindeligt forbrug af en mindre personbil. Spiste vi efter de 10 kostråd, ville vi kunne reducere miljøpåvirkningen fra vores kost med hele 30 pct. i forhold til en gennemsnitskost.

Alligevel bliver kostomlægning næppe en del af den officielle danske klimapolitik i den nærmeste fremtid. For i modsætning til danskernes indtag af sukker eller salt, som er til offentlig debat og udsat for regulering, er kødspiseri en privat sag og dermed stærkt tabuiseret.

Det bevirker, at **kødet** bevarer sin position og sin legitimitet som en fast, uimodsagt bestanddel på danskernes middagstallerken.

Grønt som statist

Kødets dominans kommer også til udtryk i den måde, vi navngiver vores retter på: koteletter i fad, boller i karry, eller oksemørbrad.

Kødet betegner, hvad retten er, og nævner vi overhovedet grøntsagerne, så er det altid efter **kødet**. Vi siger aldrig: »Vi skal have broccoli og pestomarinerede kartofler med koteletter«. Grøntsagerne er reduceret til statist.

Men det er ikke naturgivent, at mennesker skal spise meget **kød**. I mange andre køkkener, som f. eks., det asiatiske eller det italienske, bruges **kød** primært som smagsgiver. Undersøgelser viser, at danskerne lider af kulinarisk analfabetisme, når det kommer til almindelige køkkenkompetencer, og det er en tredje forklaring på, hvorfor **kødet** spiller så dominerende en rolle. Enhver mener, at kunne smide en kotelet på panden, mens tilberedning af rosenkål eller blomkål vækker angst og mange resignerer til den (over) kogte variant.

Det bliver bestemt ikke ligetil for os danskere at gøre os fri af **kødets** lænker.

Alligevel tro jeg, vi står på tærsklen til et skred i normer og værdier. Om 20, måske 30 år vil de fremtidige generationer kigge tilbage på os med vantro og undren sig over, hvorfor vi spiste **kød** i så enorme mængder.

Præcis på samme måde, som når vi med forundring i dag tænker tilbage på storrygning over maden i restauranter og kørsel med børn uden sikkerhedssele. Hjemme hos mig starter vi i det små med at være vegetarianer på deltid, og efterhånden er mistro og skepsis blevet afløst af nysgerrighed, og ikke mindst gode snakke over middagsbordet om den mad vi **spiser**.

omstilling@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Debat: Smagte flæsketegen?

27. december 2014, Information, Sektion 1, Side 25, George Monbiot..., 930 ord, Id: e4bca42f

At spise **kød** burde være en ekstraordinær luksus forbeholdt højtiderne - manglen på elementær dyrevelfærd og de massive miljøproblemer, som husdyrproduktionen skaber, ville fratage os al kødappetit, hvis vi vidste, hvor galt det står til.

Henter billede...

© The Guardian og Information. Oversat af Niels Ivar Larsen

Hvad skal man mene om et samfund, der holder sin fødevareproduktion skjult for offentlighedens øjne, og hvor de dyrefabrikker og slagtehus, der leverer en stor del af indholdet i vores kost, bevogtes, som var de våbenarsenaler, for at hindre os i at få øje på, hvad der sker der? Ikke at vi ikke selv går villigt med fortielsen: Vi ønsker ikke at vide besked. Ja, så effektivt er vores selvbedrag, at vi næsten har glemt, at det, vi **spiser**, engang var et dyr. Og i dag **spiser** vi kødprodukter hver dag, hvor det tidligere var forbeholdt særlige lejligheder og højtider som julen.

Det begynder med de historier, vi fortæller vores børn. Mange af de bøger, som er skrevet for de mindste, udmaler livet på en gård som et fornøjeligt og eventyrligt sted, hvor dyr frit kan vandre rund, som tilhørte de landmandens egen familie. I dag har man sågar oprettet såkaldte petting farms for børn med kælegeder og kælegrise som reifikation af disse fantasier.

Gårdfrisk, unaturligvis!

Bedraget bygges endvidere op igennem de herskende mærkningspolitikker.

Som forfatter Philip Lymbery påpeger i sin bog Farmageddon er det måske nok angivet på æggebakker i EU, om æg stammer fra burhøns eller fritgående fjerkræ, men lignende varedeklarationer findes ikke for f. eks. **kød** og mælk. Meningsløse etiketter som »naturlig«

eller »og »gårdfrisk« og værdiløse symboler som ' den lille røde traktor' slører de uhyrlige realiteter i slagtekyllingsenheder og i intensive svinestalde.

Helt grotesk er markedsføringen af ' majskeyllinger' som særligt appetitlige. Sandheden er, at langt de fleste kyllinger og kalkuner opfodres på majs, hvilket overhovedet ikke er godt for hverken dem eller os.

Vækstraten for slagtekyllinger er firedoblet på 50 år, og de slagtes nu allerede i syvugersalderen, hvor de ofte er lammede af deres egen vægt. Dyr, der selekteres ud fra fedme, forårsager selv fedme. Avlet til at svulme op i passivitet indeholder de stopfodrede fabriksopdrættede kyllinger i dag næsten tre gange så meget fedt, som kyllinger gjorde i 1970, og kun to tredjedele så meget protein. Svine-og kvægdrift har gennemgået en lignende metamorfose.

Kødproduktion? Nej, fedtproduktion.

At opretholde en så usund dyreproduktion på så overfyldte vilkår kræver rigelige doser af antibiotika. Dette medikament kan samtidig bruges til at fremme vækst - en anvendelse, som stadig er fuldt lovlig i USA og udbredt i EU, hvor den sker under dække af sygdomsbekæmpelse.

Helt tilbage i 1953, påpeger Lymbery, advarede parlamentsmedlemmer i det britiske underhus imod, at man med denne praksis løb en risiko for, at der ville opstå sygdomsresistente patogener. Disse bekymrede røster blev overdøvet af latter.

I dag ved vi, at den trussel er helt reel.

Agerjorde som kloakker

Vores fødevareproduktionssystem er også ved at ødelægge jorden og havet. Husdyr forbruger i dag en tredjedel af den globale kornproduktion, 90 procent af al sojamel og 30 procent af de fisk, der fanges. Brugte vi ikke disse mængder af korn til at opfede dyr, men til at bespise mennesker, kunne 1,3 milliarder flere spise sig mætte. **Kød** for de rige betyder sult for de fattige.

Og hvad der kommer ud, er lige så slemt, som det, der proppes ind. Gødningen fra dyrefabrikker spredes angiveligt for at øge høstudbytter, men ofte i større mængder end afgrøderne kan absorbere. Agerjorde anvendes som kloakker, og spildevand herfra når ud i floder og havet, hvor det skaber døde zoner, der kan være hundredvis af kilometer brede. Lymbery rapporterer, at flere strande i Bretagne, hvor der findes 14 millioner svin, er blevet kvalt af tang, hvis vækst er eksploderet på grund af gylleudledning.

Som konsekvens har de måttet lukke for offentligheden - de var simpelthen blevet livsfarlige. En af de arbejdere, som var ansat til at rense kysten, omkom øjensynligt af en

hydrogensulfidforgiftning forårsaget af det rådne tang.

Det er vanvid, men forvent ikke, at nogen vil stoppe det.

Verdens husdyrbestand forventes at stige med 70 procent frem til 2050.

Kødlemminge

Så hvorfor holder vi ikke op med vores kødorgier? Fordi vi ikke kender til de horrible produktionsvilkår og deres horrible miljøomkostninger, og endda ville vi have svært ved det, selv om vi gjorde. En undersøgelse foretaget af forskningsinstitutionen US Humane Research Council fandt frem til, at kun to procent af amerikanerne er vegetarer eller veganere, og over halvdelen opgiver, at de først er blevet det inden for det seneste år. I sidste ende er det kun 16 procent, der i længden holder sig fra **kødet**. En af de vigtigste grunde er ifølge undersøgelsen, at folk ikke ønsker at være afvigere.

Vi ved, vi burde lade være, men alle andre **spiser kød**, så vi lukker øjne og ører og fortsætter.

Når kunstigt **kød** en dag bliver kommercielt bæredygtigt, vil det kunne betyde en gennemgribende forandring af de sociale normer. Når det bliver muligt at spise **kød** uden at holde husdyr og slagte dem, vil dyreproduktion snart blive set som uacceptabelt. Men der er vi ikke nu, så indtil videre er den bedste strategi måske at opmuntre hinanden til at spise, som vores forfædre gjorde: I stedet for bevidstløst at spise **kød** til hvert et måltid, bør vi tænke på **kød** som en ekstraordinær luksus. Som et privilegium snarere end en rettighed.

Vi kunne reservere kødmåltider til særlige lejligheder såsom jul, og ellers nøjes med at spise det en gang om måneden.

Oplagt ville det også være at gøre besøg hos fabriksgrise og burhøns obligatoriske for alle skolebørn, så de ved selvsyn kan studere opdræt og slagting, som den forløber i alle faser. Måske vil det virke brutalt og traumatiserende.

Men kan vi ikke tåle at se på det, vi **spiser**, bør vi holde op med at spise det.

debat@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Beværtet: Kost

31. januar 2015, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 19, Marie Sainabou Jeng..., 1173 ord, Id: e4cc9792

Simpel og blæret gør det selv-take away. Aftensmadskoncept og kød- og grøntsagsbutikken Kost er en genial og smagfuld håndsækning af friske og lokalt producerede råvarer til gode penge.

Henter billede...

Vores madkultur er under konstant anklage. Københavnerne korser sig over, at stegt flæsk løb med titlen, Danmarks Nationalret; Tordenskjolds soldat, kok og restauratør Bo Jacobsen stiller op, hvor og når som helst til en rask sviner af betalingsvilligheden, og evergreenanklagen går på vores (manglende) evne til at fremstille et lødigt hjemmelavet måltid. Evnerne eller de såkaldte madkompetencer, som en eller anden konsulenttype desværre med succes har sneget ind i vores ordforråd, er gået fløjten. Men hvor slemt står det egentlig til? Typisk så er sundheden eller netop betalingsvilligheden indikatorer for, hvordan det går i Maddanmark. Og hvad sundhed angår, så taler vi ikke om det i en form, hvor trivsel og velvære er relevante faktorer, men med snævert fokus på BMI og sygdomsfravær. I november udkom så den første samlede måling af madkulturens udvikling. Blandt parametrene var kvalitetsforståelse, madkompetencer, hvordan vi **spiser** sammen, og tilfredshed med egne madvaner.

Konceptet midt imellem

Madkulturen, en selvejende institution under Fødevareministeriet, konkluderer overraskende i undersøgelsens tal, at danskerne trods alt ikke er madanalfabeter, og at selv om vi også gerne **spiser** aftensmad foran tv'et, så er det sociale fællesskab omkring middagen stadig vigtigt. 68 procent af de adspurgte mener i øvrigt, at det i det gode måltid er meget vigtigt, at råvarer i sæson indgår, og 49 procent lægger vægt på lokalt producerede råvarer.

Hvad der faktisk købes, er selvfølgelig en anden sag, men på Vesterbro i København gør en lille hjørnebutik sit for at gøre det nemmere for folk at spise bedre.

Kost åbnede sidste år på Sønder Boulevard, men det bærende koncept er set før. Kokken Frank Lantz åbnede i 2007 Taste Please med økologiske råvarer og produkter og et

måltidskoncept.

Tre valg af grønt, **kød** og sauce skulle tages, så fik man en opskrift med i posen, man kunne gå hjem og kokkerere efter.

Lantz var nok forud for sin tid og måtte lukke efter kort tid. Kunderne var ikke klar til betale for et måltid på gode råvarer, som de oven i købet selv skulle tilberede.

I dag er tiden en anden. »Her går det rigtigt godt,« forsikrer ekspedienten i Kost, da jeg spørger ind til konceptets popularitet. En popularitet, som også viser sig andre steder i byen. Den nye flagskibs-Irma ved Axelborg, altså den Irma der skal være showcase på fremtidens ultimative Irma, byder på måltidsløsningen Slagterens menu. Mad til én koster 59 kr., men så er råvarerne overvejende produceret konventionelt, og det kan undre, når Irma sætter alle sejl ind på at fortælle, at de går forrest med økologi. En tredje mulighed er Grab'n'Cook på Østerbro i København.

De tilbyder 100 procent økologiske råvarer i posen tilsat en opskrift.

Butikken bugner med blær

Foruden et færdigt kit til aftensmad kan man i Koste **kød-og** grøntsagsbutik supplere frokost og aftensmad med butikkens varer. Trækasser gemmer på gulerødder, løg, majroer, rosenkål og andet godt fra det biodynamiske landbrug på Sjællands Odde, Birkemosegaard. I kølemontren ligger hakkebøffer og kødboller på oksekød fra Himmerland, kyllingebryst fra Dalbakkegård til 14 kr. for 100 gram, koteletter på økologisk gris fra Kronjylland, og sidst på ugen kommer der torsk og rødspætter fra Thorupstrand, hvor torsk koster 17 kr. for 100 gram. Pølser fra Hallegård på Bornholm hænger på række foran butikkens store tavle, der informerer om priser og varer. På hylderne er der frugtvin fra Frederiksdal, økologisk øl fra Ebeltoft, økologisk saft og et snævert udvalg af natur-og økovin. Jeg får en afkølet rødvin lukket med kapsel i den brune pose og betaler 45 kr. for en suppe til deling, 2 x 65 kr. for grøntsager med koteletter og 125 kr. for vin.

Køber man et klippekort fra Kost, kan aftensmaden bliver endnu billigere. Jeg har svært ved at gøre regnestykket op, men den venlige ekspedient i læderforklæde forklarer, at de handler direkte hos producenten og skærer derved fordyrende mellemlid væk.

Samtidig er det en principalsag for dem og flere af deres leverandører at kunne tilbyde et godt måltid på gode råvarer til en overkommelig pris. Ja, det er sympatisk, og så er det tilmed møghamrende inspirerende at handle i Kost.

Nu må vi se, hvor nemt de har gjort det at lave aftensmaden.

Klar, parat, steg

Fire trin og voila, så er der aftensmad, forklarer Kost i en simpel infografik. Kok og indehaver Peter Nøhr, står ikke alene bag opskrifterne, men har også haft en karriere ved Restaurant Saison hos grøntsagskongen Erwin Lauterbach og den anerkendte spanske michelinrestaurant El Celler de Can Roca. Og han udvælger og sammensætter godt. Det er svært at beslutte sig trods bare fire valgmuligheder med fokus på grønt. **Kød** og fisk er et tilvalg. Det bliver hvid bønnesuppe med sprøde croutoner og ristede kerner og grydestegt spidskål med soya-og ingefærmarinade, linser og dild.

Den medfølgende opskrift sat simpelt op med lækker grafik fortæller overskueligt om fremgangsmåden, tilberedningstiden, hvad posen indeholder, øvrige ingredienser, man skal bruge, og om råvarerne. Bønnerne er af sorten lima, kaldes også butter beans, er økologiske og fra Spanien, står der.

Bønner, kål og linser

De skal koge i vand i ca. 35 minutter, og det stemmer ikke med, at opskriften siger ca. 30 minutter i tilberedningstid. Nuvel. Vi går i krig og efter 40 minutter, vinen - den saftige, frugtige og perlende Bellotti Rosso, Triple A, Semplicemente Vino, skal også lige smages og hovedretten forberedes, så har vi en simpel og god suppe klar i den dybe tallerken. Som min kæreste siger: »Det er ikke fordi, jeg ikke kan lide hvide bønner, men jeg havde aldrig selv fundet på, at lave en suppe ud af dem.« Suppen er blendet og smagt til med salt og friskkværnet peber. Jeg havde forventet, at den ville mangle en fond til at give smagen dybde, men de medkogte løg og hvidløg og bønnernes fedme er nok til at hive den hjem.

Den får en god og fyldig konsistens, og de ristede græskar-og solsikkekerner og sprøde oliestegte croutoner giver knas og bid.

Åhr, øv! Linserne fik for meget. 20 minutter var på mit komfur fem minutter for meget, men det manglende bid opvejes til nød af de svitsede finthakkede løg og hvidløg vendt i linserne og modspillet fra marinaden.

De tykke koteletterne kommer med en gedigen fedtkant, vi steger dem uden anvisning, men hårdt på hver side. Resultatet er et saftigt stykke gris, der med den grydestegte spidskåls let brændte smag er lige i øjet. Simpelt er godt. Og det er så sandt, som det er sagt: Du får ikke et bedre resultatet, end de råvarer, du bruger.

Kost må være byens bedste nye bud på et gennemført koncept, hvor råvarernes nære oprindelse og dyrkningsmetode vægter lige så højt som nem, hurtig og velsmagende hjemmelavet aftensmad.

modernetider@information.dk

Jeg havde forventet, at den ville mangle en fond til at give smagen dybde, men de medkogte løg og hvidløg og bønnernes fedme er nok til at hive den hjem. Den får en god og fyldig konsistens, og de ristede græskar-og solsikkekerner og sprøde oliestegte croutoner giver knas og bid.

Fakta: Kost

Sønder Boulevard 52, København V Ma.-fr.: 14-19., lø.-sø.: 14-18 www.kost-shop.com.

- Vellykket. Kost er ikke det første forsøg på en fødevarerbutik med et tilgængeligt aftensmadskoncept, men det er usædvanligt vellykket. Foto: Jakob Dall

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Klummen

📅 24. februar 2015, Information, Sektion 1, Side 2, Julie Top-Nørgaard..., 801 ord, Id: e4d99824

Klimadebatten får mig til at træne: mindre **kød** og færre flyvture. Jeg træner til omstilling. Så jeg ved, at jeg er i stand til at ændre adfærd, når det bliver nødvendigt. Men reelt er det nok mere selvbedrag end en overlevelsestrategi.

Henter billede...

Jeg så en vittighedstegning forleden. To planeter ude i rummet, begge tegnet med ansigter. Den ene er en slags doktor-planet, den har et stetoskop i panden. Den anden, patient-planeten, er planeten Jorden. »I'm afraid you have humans,« lyder diagnosen fra doktor-planet. Mennesket er et skadedyr, en infektion, en bakterie.

Det trøster mig lidt. Jeg tænker: Okay, men det går over. Vi går over.

Menneskeheden går over. Kloden består, universet består. Vi er ikke så vigtige. Balancen skal nok blive genoprettet.

Det er sådan noget, nogle buddhister kan. Se helt ubekymrede ud, mens de siger: Menneskeheden går over. Vi er så små, så ubetydelige.

Et fingerknips i universets historie.

Er det ikke fantastisk? Og så ser de lykkelige ud.

De første mange år, hvor folk talte om klimaforandringer, lykkedes det mig at skubbe det væk, ignorere det. Jeg holdt det på afstand for ikke at blive overvældet af frygt eller panik. For hvad skulle jeg stille op? Sparepærer? Zenbuddhisme? Jeg har forsøgt med begge dele.

Så nu sidder vi i underligt lys derhjemme i sofaen om aftenen og kniber øjnene sammen for kunne læse.

Og jeg messer for mig selv: Vi betyder ingenting. Et fingerknips. Men det virker ikke rigtig - ængstelsen er kommet snigende de seneste år.

Jeg læste et helt avistillæg om ressourcer. Om hvordan vi kan udnytte dem bedre. Køb service frem for produkter, stod der. Så produceres der mindre. Køb økologisk i stedet for konventionelt. Ikke fordi det er særlig meget bedre i sig selv, men det er dyrere, og så bruger du ikke pengene på andet. Lad være med at gøre det selv, få en håndværker til det. Gå ud og **spis**.

Alle rådene handlede om at begrænse den skade, penge kan forvolde.

Køb så dyrt som muligt, så du ikke kan købe så meget mere.

Brug pengene på immaterielle goder.

Begræns produktionen. Budskabet var akkurat det samme som på vittighedstegningen: Mennesket er et skadedyr.

Jørgen Steen Nielsen skrev for et par år siden, at vi står over for en omstilling, der i omfang svarer til skiftet fra jæger/ samlerekultur til landbrugskultur, fra landbrugs-til industri - og fra industri-til informationssamfund.

Mange har vidst det længe. Nogle har vidst det altid. Jeg kender folk, der bygger deres huse, så man let kan komme op på taget i tilfælde af oversvømmelse. Jeg kender folk, som opbygger forråds-kamre. Jeg kender folk, der tager den med ro, som ikke er bekymrede. Og jeg kender mig selv og min egen magelighed.

Jeg har ikke nogen strategi. Det er vel ikke mig, der skal løse det her? Og jeg vil ikke være overbekymret.

Men jeg vil heller ikke være apatisk, handlingslammet. Og det er ikke helt rigtigt, at jeg ingen strategi har. Jeg har en strategi. Den går ud på, at jeg skal spise mindre **kød** og lade være med at flyve. Det går rigtig godt med det med flyvningen, eftersom vi aldrig rigtig har nogen penge. Det med **kødet** går fremad. Jeg har én gang narret hele familien til at tro, at et besynderligt, elastisk soyaprodukt faktisk var kylling. Derudover kommer man langt i en småbørnsfamilie med pasta og piskefløde.

Jeg hørte om en indisk familie i Californien. De spiste ikke **kød**. For, som de sagde, det kan ikke nytte noget, at ALLE **spiser kød**. Så vi lader være.

Altså et slags demokratisk princip. Det er lige meget, hvad jeg stemmer. Men det er ikke lige meget, hvad alle stemmer. Det er lige meget, hvad jeg **spiser**, men det er ikke lige meget, hvad alle **spiser**.

Derudover betragter jeg det som en slags øvelse. Det kan godt være, at det ikke er mindre **kød** eller færre flyveture, der kommer til at redde vores røv. Men jeg tror, at vi kommer til at omstille os. Til et andet klima, et andet forbrug, et andet internationalt politisk billede eller noget helt fjerde. Og det med **kødet** og flyveturene er min måde at træne på at træne til omstillinger. Så jeg ved, at jeg faktisk er i stand til at ændre adfærd, når det en dag bliver nødvendigt.

Jeg kan sige til mig selv: »Okay, nu er det tvingende nødvendigt at ændre adfærd. Jeg er i form til forandringer.

Det er en slags mental gymnastik.

Det kan godt være, at jeg narrer mig selv, at jeg går i den anden grøft og bliver for optimistisk. Men hellere det end det modsatte.

Det er min strategi. Måske er det ikke en strategi for overlevelse, formentlig er det bare et smukt selvbedrag.

Men så tager vi dét i mangel af bedre.

Julie Top-Nørgaard er pædagogstuderende og journalist Klummen er udtryk for skribentens egen holdning.

debat@information.dk

Jeg har én gang narret hele familien til at tro, at et besynderligt, elastisk soyaprodukt faktisk var kylling. Derudover kommer man langt i en småbørnsfamilie med pasta og piskefløde.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Gæstemad fra planteriget

17. januar 2015, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 711 ord, Id: e4c717c6

Værs'go' og spiser.

Henter billede...

Det er få der går all inn og kun **spiser** mad fra planteriget helt uden animalske produkter.

Veganere **spiser** hverken **kød**, fisk, ost eller smør. Det er en udfordring for en 'almindelig' kok, der er vant til madlavningsteknikker, der gør brug af f. eks. æg og deres egenskaber i sovser, farser og kager og smagstilførsel af lidt røget bacon til grøntsagerne eller ansjoserne i cæsardressingene eller tapenaden.

Daglig mad for veganere er ofte linsesuppe, bønnegryder, hummus, brød, grød, nødder, kerner og selvsagt masser af grøntsager tilberedt med forskellige olier og avokado for at få energi nok i maden. Man kan sagtens gøre maden smagfuld med masser krydderier, krydderurter, miso, sojasovs osv. Men meget af maden kræver, at man har lavet et system med iblødsætning af bælgfrugter, snitning af grøntsager mm.

I min nærmeste familie er en veganer, som til middage også skal have gæstemad.

Min løsning er at lave en håndfuld veganerretter, så serveringen bliver tapasagtig og disse retter samtidigt udgør resten af selskabets tilbehør til fisk eller **kød**. På denne måde **spiser** vi sammen og ikke helt hver vores mad. Her er et bud på en servering med en vegansk 'hovedret': stegt polenta med svampe og vintersalater. Det hele passer fint til en rustik steg eller gryderet af okse, lam eller vildt.

Stegt polenta med svampe - 4-5 personer

250 g polenta (majsmel) 25-30 g blandede tørrede svampe 1 liter vand 2-3 tsk. groft salt 1-2 dl olivenolie 500 g friske portebellosvampe eller champignoner saft af 1/2 citron 2 håndfulde bredbladet persille Læg de tørrede svampe i koldt vand 5-10 min. og hæld vandet fra.

Bring vand i kog og tilsæt salt. Drys polentaen i vandet under omrøring til ensartet konsistens. Tilsæt afdryppede svampe. Kog polentaen i 5 min. Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis konsistensen er meget tyk.

Læg et stykke bagepapir smurt med olivenolie i en bradepande og hæld den varme polenta i, i et jævnt lag. Kom et stykke smurt bagepapir på toppen og køl af, til polentaen har fast konsistens.

Skær polentaen ud i 2-3 cm tykke skiver. Steg dem sprøde på begge sider i rigelig varm olivenolie. Læg de stegte skiver polenta i et varmt fad.

Rens friske svampe og skær dem i 2-3 mm tykke skiver. Steg dem på en varm tør pande på begge sider. Krydr med salt, citronsaft og hakket persille. Fordel de stegte svampe på den sprøde polenta.

Servér retten varm.

Skorzonerrødder med ristede hasselnødder - 4-5 personer

1 kg skorzonerrødder (svinder ca. 40pct.) 0,5 dl neutralt smagende olie 2-3 fed hvidløg 2-3 kviste frisk timian salt og friskkværnet sort peber saft af 1 citron 2 appelsiner 100 g hasselnøddekerner Læg skorzonerrødderne på bordet og skræl som asparges. Kom dem straks i koldt vand med lidt eddike eller citron.

Varm olie i en stegegryde, tilsæt knust hvidløg, timian og skorzonerrødder. Steg et par minutter, tilsæt citron og lidt vand.

Lad rødderne blive møre under låg ca.

5-7 min. Kog lagen ind til dressing. Køl af.

Rist hasselnødderne i en 175 grader varm ovn eller på en pande ved svag varme, til de er brune. Nulr hinderne af og hak hasselnødderne mellemfint.

Bland skorzonerrødder med kogelagen/ dressing med hasselnødderne og stykker af appelsin.

Jordskokke-grønålssalat - 4-5 personer

ca. 200 g grønkålsblade 250 g jordskokker 1 dl ekstra jomfruolivenolie 2 spsk. stærk grov sennep 1 spsk. hvedeøl eddike eller citronsaft salt og friskkværnet peber Skrub jordskokkerne fri for jord. Skær dem i terninger og kog dem ca. 3 min. i let saltet vand. De skal have bid. Lad dem dryppe af.

Skyl og tør grønkålsbladene. Hak dem meget fint i tynde strimler eller som grofthakket persille.

Bland grønkål, jordskokker og dressing af olivenolie, sennep og eddike/ citronsaft. Smag til med salt og peber.

Appelsinsalat med silketofu og pistacienødder - 4-5 personer

5 røde appelsiner (blodappelsiner) 150 g silketofu 1 lille rødløg eller 2-3 skalotteløg 50 g pistacienøddekerner 0,5 dl ekstra jomfruolivenolie salt og peber Skræl appelsinerne og skær dem i skiver. Læg dem på et fad med stykker af tofu. Drys med fint hakket løg, og hakkede pistacienødder. Hæld olivenolie over og krydr med salt og peber.

Til disse retter var der også hvedebrød med olivenolie, vin, kaffe med rå ren marcipan og mørk chokolade. Så hvor meget afsavn er der egentlig

modernetider@infomration.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Værs'go og spis.

Henter billede...

Kravene til at spise det rigtige bliver af og til meget komplicerede. At spise mad bliver noget moralsk, og maden bliver et symbol på, hvad man står for. Restriktioner og spiseregler kan let tage glæden fra dét at spise og isolere forskellige grupper, så det fælles måltid kommer i fare. At nyde maden og at smage er vigtigt for at bevare en levende og god madkultur og have et godt liv.

Glæden ved mad handler ikke kun om at få sine egne behov for næring og nydelse tilfredsstillet, men også om madkulturen og omsorg for miljøet, menneskers liv i den måde, vi frembringer maden. Der er sammenhæng mellem tallerken og vores jord.

Her kommer min afskedsmiddag - præcis som jeg selv kunne finde på at lave den til venner og familie i mit eget køkken.

Klassiske retter, der igennem generationer er gennemarbejdet, så de smager vidunderligt. Tak for 11 år med klummen Værs'go' og **spis**. Alle madklummerne med madideer og opskrifter kan findes på Informations hjemmeside. Lær håndværket og lær det videre til de næste generationer.

Tatar med østers - til et stykke mad 75-100 g friskhakket eller skrabet tatarkød af kalv eller okse 2-3 friske østers 1 tynd skive ristet rugbrød 2 spsk. hjemmerørt mayonnaise med østerssaft 3-4 ringe rødløg ca. 1 tsk. friskrevet peberrod 1 håndfuld små salater fx feldsalat Groft salt og evt. friskkværnet peber Tilbehør: evt. citron? Åbn østers umiddelbart inden servering: Vend den dybe skal nedad og hold den i et viskestykke eller en klud.

Før en solid kniv (østerskniv) 3-4 cm ind langs indersiden af den flade skal, og skær lukkemusklen over. Lugt om østersen lugter friskt af hav - ellers skal den kasseres. Løsn forsigtigt østers fra lukkemusklen i den nederste skal.

Hæld saften fra og rør i mayonnaisen til passende konsistens. Hak østers groft og bland med **kødet** og form til en bøf. Læg den på ristet rugbrød. Kom mayonnaise med løgringe, peberrod og salat på toppen. Krydr med salt, peber - og evt.

citronsaft.

Fiskeragout af havkat, kål og spinat - til 4 personer 6-800 g havkat i filet uden skind og ben 1 spidskål uden stok 500 g frisk spinat 6-8 små nye løg Saft af 1 citron ca. 2 dl vand 2 spsk. ekstra jomfruolivenolie 50 g saltede ansjosfileter i olivenolie (sardeller) salt og friskkværnet peber? Skær fisken ud i stykker på ca. 3 x 3 cm. Skær kål i lignende stykker. Skyl spinaten og kasser de grove stilke. Pil løgene og skær dem i halve fra rod til top. Læg kål og løg i bunden af en stor gryde, krydr med salt og peber, tilsæt citronsaft og vand, læg låg på og kog i ca.

fem minutter. Læg fisken ned i de varme grøntsager og kog videre under låg 4-5 minutter, til fisken er lige netop mør. Sluk for varmen og vend spinaten i retten.

Hak ansjoserne, bland dem i olien og smag til med peber og citronsaft. Vend blandingen i gryden.

Tarte au citron - 10-12 stykker 50 g hele mandler med skind 175 g hvedemel 125 g smør 50 g sukker 1 lille æg og evt. lidt koldt vand Fyld: 3 hele æg 1 ½ dl piskefløde 150 g mørk rørsukker 1 stang vanilje Saft og skal af 2-3 citroner Italiensk marengs: 3 æggehviter 1 tsk. citronsaft 175 g flormelis + 2-3 spsk. flormelis? Blend mandler til mel i en foodprocessor.

Kom hvedemel og små stykker koldt smør i. Kør til det ligner revet ost. Tilsæt sukker. Saml dejen med sammenpisket æg og evt. lidt koldt vand. Lad dejen hvile i køleskab ca. en time.

Rul dej tyndt ud og læg den i tærteform (24 cm i diameter, gerne med løs bund).

Tryk siderne godt til kanterne med en lille kugle dej. Prik bunden med en gaffel. Sæt bunden i køleskab ca. 30 min.

Kom et stykke bagepapir eller alufolie i tærteformen og hæld ca. 3 dl tørrede bønner i. Forbag den ved 175 grader varm ovn i ca. 15 min. Løft indlægget med bønnerne op af den forbagte tærtebund.

Fyld: Pisk æg sammen med fløde, rørsukker, korn fra vaniljestangen, fint revet citronskal og citronsaft. Hæld blandingen i tærtebunden. Bag tærten ca. 30 min.

ved 200 grader, til fyldet er stivnet.

Marengs: Pisk æggehvite, citronsaft og flormelis i en skål over kogende vand.

Pisk kraftigt, til skummet er godt varmt - ca. 65 grader - og pisk det derefter koldt til det er cremet i konsistensen.

Smør marengs i et jævnt lag hen over tærten. Drys flormelis igennem en si over tærten. Sæt den under en varm grill i ovnen til den er lysebrun. Smør marengs i et jævnt lag hen over tærten. Drys flormelis igennem en si over tærten. Sæt den under en varm grill i ovnen, til den er lysebrun.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Lene Kaaberbøl

4. april 2015, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 6, 1162 ord, Id: e4f14c31

»Uhygge - i bøger og på film - er godt, fordi den virker farlig uden rent faktisk at være en trussel mod liv og lemmer. Den træner os i at håndtere følelser, vi normalt betragter som negative - sorg, angst, forskrækkelse«.

Henter billede...

— Du har seje piger som hovedpersoner.

Hvad synes du om, at der næsten ikke er nogen seje pigehovedpersoner hos store moderne børnebogsforfattere som Strid, Reuter, Ole Lund Kirkegaard? Jeg tror, det er første gang jeg har fået spørgsmålet stillet på dén led - normalt skal jeg forklare, hvorfor jeg selv skriver om piger, ikke hvorfor andre ikke gør det. Jeg tror, mange børnebogsforfattere skriver på deres egen barndom. Derfor er det nok ikke unaturligt at have en overvægt af hovedpersoner af ens eget køn - man kan skrive på erindring, ikke kun på iagttagelsesevne og indlevelse. Men det er vigtigt, at også pigelæsere har seje hunhelte at spejle sig i.

— Hvad kan andre forfattere lære af fantasy? Måske at give plads til den store fortælling - den, hvor hele verden står på spil? — Jeg skreg og græd i biografen, og jeg er voksen. Hvorfor er uhygge godt? Uhygge - i bøger og på film - er godt, fordi den virker farlig uden rent faktisk at være en trussel mod liv og lemmer. Den træner os i at håndtere følelser, vi normalt betragter som negative - sorg, angst, forskrækkelse - i en slags emotionel hoppeborg hvor vi ikke kommer til skade, når vi falder, men tværtimod går katarsisrensede derfra. Derfor skal man heller ikke altid være ked af, at et barn bliver forskrækket eller endda får mareridt over en uhyggelig fortælling - inden for rimelighedens grænser og afstemt efter alder, naturligvis. Den, der aldrig får lært at håndtere frygt, risikerer i virkeligheden at leve et frygtsomt og begrænset liv.

— Hvorfor skal dine hovedpersoner udsættes for så mange fysiske lidelser: tæsk, bid, sult, medicinske forsøg og anden tortur? Folk tror tit, forfattere er godmodige og stilfærdige mennesker. Det er vi ikke. De allerfleste af os elsker at udsætte vore personer for diverse

prøvelser. Vi har ligefrem et behov for det. Det skyldes ikke kun vores forkrampede forsøg på at skabe spænding.

Det svarer til at sende folk på teambuildingkanotur og kanindræberkurser. Det er i ekstremerne, at vi lærer dem at kende, og det er også her, de udvikler sig. Hvis jeg aldrig pressede mine personer, ville de sandsynligvis bo i en kedelig bog om nogle afslappede, smålykkelige mennesker, der bare sad på tilværelsens parkbænk og fodrede overvægtige duer. Man ville aldrig finde ud af, om de var kloge, for hvor megen klogskab kræver det at læse indholdsdeklarationen på en foderpose? Man ville aldrig finde ud af, om de var stædige, for hvor stædig er det lige, man skal være for at kunne holde ud at sidde på en bænk i en park? Og tilsvarende med mod: Præcis hvor frygtløs skal man være for at turde fodre duer? Medmindre man altså lider af ornitofobi — Hvordan finder du generelt inspiration? Inspiration er for mig en ringe erstatning for perspiration. Hvis jeg vandrede omkring i smukke landskaber og ventede på, at musen skulle slå ned som en anden duehøg, så ville jeg aldrig få noget lavet. Til gengæld kommer den tit - som appetitten, mens man **spiser**, hvis jeg ellers bare sætter mig ned og går i gang. Der er en ligefrem og ret så kedelig proportionalitet mellem antallet af brugbare sætninger og den tid, jeg tilbringer ved computeren.

— Har du nogensinde haft skriveblokering? Jeg har nok kun haft én virkelig alvorlig en af slagsen. Jeg gik engang i stå i en bog i næsten seks år, forstået på den måde at jeg skrev og skrev og skrev på slutningen og lavede den om et utal af gange, uden at det blev rigtigt. Til sidst opgav jeg i bund og grund. Jeg har jo skrevet, siden jeg var barn, og fik mine to første bøger ud, da jeg var 15, men nu begyndte jeg at overveje, om jeg skulle holde op med at være forfatter.

Heldigvis fik jeg en række kærlige spark fra gode mennesker i branchen - og et fra Astrid Lindgren, selv om hun ikke vidste det. Det var bare nogle ord, hun havde skrevet, som ramte mig - og i stedet gik jeg ind og bad om at komme på nedsat tid i mit gymnasielærerjob. Jeg vendte ryggen til den blokerede bog og begyndte at skrive Skammerens datter. Og så skal jeg da lige love for, der kom gang i både fortælleglæden og forfatteriltværelsen. Selv den bog jeg var gået i stå i - Isfuglen i Katriona-serien - kunne jeg pludselig gøre færdig. Hvor er der dog mange af livets spærrebomme, der sidder mellem ørerne! — Hvis ikke forfatter, hvad ville du så være? Så var jeg nok stadig gymnasielærer - jeg holdt meget af at undervise.

— Jeg kan ikke leve mig ind i fortællinger med drager og overnaturlige evner.

Hvad gør jeg? Læser noget andet? Der er jo ingen, der siger, at alle skal kunne lide fantasy. Men hvis du mener det alvorligt, så prøv at gå fordomsfrit til forfattere som Neil Gaiman og Ursula Le Guin.

— Bekender du dig til nogen religion, trolddom eller oldtidshokuspokus? Svaret er nej. Men hold dog op, hvor får jeg lyst til at kaste en rune eller to, klæde mig i vågrønne rober

og danse rundt om et gammelt egetræ, bare for at stikke lidt til den kedsommelige og begrænsende bedrevenhed, der lurder i det spørgsmål.

— Jeg har læst, at du engang har sagt, at sociale kompetencer er noget, du først som voksen har trænet. Hvorfor? Og hvordan træner man dem? De første fire år af mit liv boede vi et sted, hvor der ikke var nogle jævnaldrende legekammerater, så jeg blev bedre til at underholde mig selv end til at lege med andre.

Jeg kom bagud på point fra starten, og det tog tid - og iagttagelsesevne og selvdisciplin - at indhente det tabte. Til gengæld har det nok været ret udviklende for min fantasi — Hvilket emne - og du må kun nævne et - ved du meget mere om end den gennemsnitlige dansker? Kun ét? Pokkers også. Øen Sark og dens historie.

— Hvad ville det betyde for Danmark i dag, hvis vi havde skammere? Jamen, det tror jeg, vi har. Ikke personer, der har det som erhverv, eller som er indehavere af universelle etiske superkræfter.

Men vi har nok næsten alle sammen et eller flere mennesker, vi har svært ved at se i øjnene, når vi har gjort noget forkert. En mor eller far, en lærer, en elsket ven eller en respekteret og livsklog kollega. Et menneske, hvis blik får os til selv at vurdere rigtigheden af det, vi gør. Helt simpelt: et menneske, man ikke kan lyve over for, hvis man vil være sig selv bekendt. Skammeren ikke som en dømmende eller fordømmende magt, men snarere som et samvittighedsspejl, man faktisk af og til kan have brug for at se ind i.

Fakta: Næste uge: Geeti Amiri

Geeti Amiri er debattør og taler ofte om den etniske kvindesag, ligestilling, integration, religion og flygtninge.

Hun er født i Kabul i 1989 og studerer statskundskab på Syddansk Universitet i Odense. Send spørgsmål senest tirsdag til ls@information.dk.

- Lene Kaaberbøl er født 1960 og vokset op i Malling uden for Aarhus. Hun debuterede som 15-årig og kan i år fejre 40-års-forfatterjubilæum. Kendt for bøgerne om 'Skammerens datter', 'Katriona'-serien og 'Vildheks' 1-6. Desuden de historiske kriminalromaner 'Kadaverdoktor' og 'Det levende **kød**' og krimiserien om Nina Borg, bl. a. 'Drengen i kufferten', sammen med Agnete Friis. Lene Kaaberbøl bor og arbejder på øen Sark. Foto: Lydia Bourne

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Hjemmelavet mad tak!

28. marts 2015, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 783 ord, Id: e4ef2648

Værs'go' og spis.

Henter billede...

En bil er ikke bare en bil. Et brød er ikke bare et brød, ej heller er en gulerod bare en gulerod. Der er kvalitetsforskelle, og når det handler om mad så er det alt fra smag, dyrknings-og fremstillingsmetode, håndværk, rimelig aflønning mm. Mad kan sagtens være både god og billig - især når man selv laver den af råvarer og i mindre grad af forarbejdede produkter, der altid vil koste mere. Færdiglavet mad er dyrere på grund af udgifter til arbejdsløn, emballage, markedsføring og overskud til investeringer i bl. a. maskiner og produktudvikling. Vi kan og skal ikke lave alt selv, men der er for meget på markedet af ringe kvalitet, der er let at lave selv. Kvaliteten af råvarer er under pres, fordi konkurrencen er hård, og vi er en nation der i gennemsnit ikke bruger mere end 8-10 pct. af den disponible indkomst på mad. Det er vigtigt for selv dem med overskud at købe billigt. Mange har vænnet sig til mad, der ikke smager af så meget og får ikke brugt meget tid på at lave deres egen mad. I byerne kan man overalt få take away, færdigretter og gå ud og spise.

De kendte og stjernebedryssede restauranter leverer både kvalitet, madhåndværk og oplevelse, men det er jo til de få og ikke hverdagsmad. Madhåndværket er i fare for at flytte ud af de hjemlige køkkener. Viden og teknikker risikerer at gå tabt, og dét er et kulturtab.

At kunne lave sin egen mad åbner for en verden af sanselige oplevelser, nydelse og mad med personlighed. Ligesom ensformig popmusik er kedeligt, er standardiserede madvarer det også. Ved at komme tættere på råvarerne stiger kvalitetsbevidstheden, og så er det ikke så let at blive snydt som forbruger.

Mad er på en eller anden måde involveret i alt, hvad vi omgiver os med: økonomi, kultur, miljø og fællesskaber. God madkvalitet er alles ret, og kan være med til at forandre verden til et bedre sted for alle.

Bagte kartofler med stenbiderrogn og rygeostecreme - 4 personer

4 store bagekartofler eller 8 lidt mindre 1-2 tsk. finthakket rødløg 1,5 dl cremefraiche 175 g rygeost uden kommen eller kvark 150-200 g rensset stenbiderrogn 1 lille bundt dild salt og friskkværnet peber 2 stk. hjertesalat ca. 100 g hvidkål uden stok? Vask jord af kartoflerne med en svamp eller blød børste, så der ikke går hul i skrællen. Skær et kryds i dem og læg dem i et ovnfast fad eller en bradepande og stil det i ovnen. Tænd ovnen på 200 grader og bag kartoflerne møre, 1-1,5 time afhængigt af størrelse.

Pil og hak rødløget meget fint. Rør cremefraiche med rygeost eller kvark og tilsæt løg, stenbiderrogn og små duske af dild. Smag til med salt og peber.

Stik en kødnål i kartoflerne, og mærk, om de er møre. Tryk på siderne, så kartoflens indhold presses op.

Snit salaten i strimler og hvidkålen fint, og giv til kartoflerne med stenbiderrogn i rygeostecreme, evt. også flute eller brød.

Gammeldags oksesteg med brun sovs - 10 personer

Velegnet som gæstemad, da retten kan laves i god tid, og der kan laves mad til flere dage.

Rester kan fryses eller varmes næste dag.

1,5-2 kg oksetykkam eller evt.

oksetyksteg eller oksebov 2 spsk. smør og 2 spsk. olivenolie salt og friskkværnet peber 1 flaske hvidvin 4-5 laurbærblade 4-5 kviste frisk timian 750 g suppeurter: f. eks. porretop, gulerod og knoldselleri Smørbolle: 4 spsk. blødt smør og 4 spsk. hvedemel 1,5 dl piskefløde 2-3 tsk. god sojasovs Kartoffelsne: 3 kg melede kartofler 2 dl ekstra jomfruolivenolie eller 150 g smør salt og friskkværnet peber Grøntsager: 1-2 stk. savojkål 300-500 g syltede asier? Brun **kødet** i en stegegryde i smør og olie. Krydr med salt og peber. Tilsæt vin, laurbærblade, timian og stykker af suppeurter. Lad **kødet** småstege under låg i ca. 2 timer. Stik i **kødet** med en spids kniv eller kødnål og mærk om, det er helt mørt. Tag **kødet** op, og skær det i skiver på tværs af kødfibrene.

Si skyen og smag om den er kraftigt nok, ellers skal den koge ind. Jævn stegeskyen med smørbolle: Rør blødt smør med hvedemel til en lille kugle. Læg den i sovsen, rør forsigtigt og lad den jævne sovsen. Lad sovsen småkoge i ca.

5 min. Tilsæt piskefløde og smag til med sojasovs.

Kartoffelsne: Kog skrællede kartofler i usaltet vand, til de er helt møre. Hæld vandet fra. Pres kartoflerne igennem en purépresse og bland med olivenolie eller smørklatter, smag til med salt og peber.

Kog stykker af kål uden stok ca. 5 min.

i let saltet vand. Lad det dryppe godt af.

Giv dem til **kødet** med asier, kartoffelsne og sovs.

modernetider@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Vintermad med god fornøft

3. januar 2015, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 829 ord, Id: e4be5fd0

Værs'go' og spis.

Henter billede...

Det nye år i mit køkken starter med at få styr på, hvad der er i fryseren, køleskabet og køkkenskufferne. Det er til stor inspiration at finde ud af, hvad man kan lave af det, man har. Ofte skal der skaffes lidt ekstra, f. eks. friske grøntsager og æg. Der bliver sparet på husholdningsbudgettet, og der kommer god vintermad på bordet, så vi kan komme igennem et hug mere af vinteren.

Hvis der er lidt af hvert i fryseren, kan de franske retter som pot au feu eller cassoulet lavet af mange ingredienser være et godt udgangspunkt for nærende mad til flere dage. De franske rustikke landlige retter eller bonderetter består af forskellige blandinger af **kød** lige som de danske gule ærter. Kyllingevinger, nakkekam, marvben, andelår, kalvebov, hønsekødssuppe og andesovs kan give en virkelig god smag. Det klassiske franske køkken består ofte af retter med mange ingredienser og komponenter.

Man går nu i gang med det hele fra bunden.

Har man rester af marcipan, tørrede frugter og nødder fra julen er der til en god kage til en varm kop te på de kolde dage.

Cassoulet med and, lam og pølse Til ca. 10 personer 1 kg tørrede hvide bønner 2 løg 10-15 hele nelliker 1 spsk. chilisalt - eller blot salt 500 g skalotteløg 1 helt hvidløg 1 lille stærk chili 100 g andefedt ca. 200 g koncentreret tomatpuré 1 flaske tør hvidvin 4-5 andelår ca. 3 lammeskanke, ca. 1 1/2 kg Krydderibuket: kviste af friske laurbærblade, timian, persille og rosmarin 5-10 krydrede pølser evt. kogt medister, ca. 750 g 500 g persillerødder eller en knoldselleri 500 g gulerødder evt. lidt friskrevet muskatnød Tilbehør: persille og godt brød Sæt bønnerne i blød i ca. et døgn. Kog dem i ca. 45 minutter i rigeligt vand. Pil løgene, stik nelliker ind i dem og kog sammen med bønnerne. Hæld kogevandet fra og kasser løgene. Pil og knus hvidløg, pil og hak skalotteløg og hak chili og steg i andefedt i en stor gryde. Tilsæt derefter tomatpuré og hvidvin. Gnid andelår og lammeskanke med chilisalt. Kog **kødet** mørt ved svag varme i gryden med en krydderibuket i 1 1/2 time. Tag lammeskankene op, tag **kødet** fra benene og del i lidt mindre stykker. Del andelårene i over-og underlår. Tag krydderibuketten op og kassér den. Skræl og skær persillerødder eller selleri og gulerødder i skiver. Kog grøntsager og pølser i væsken i gryden. Kog i 5-10 minutter. Tag pølserne op og skær dem i stykker. Tilsæt de kogte bønner og varm igennem. Spæd evt. med vand, hvis retten ikke er saftig.

Tilsæt stykker af lam, halve andelår og pølse og varm cassouleten meget forsigtig igennem. Krydr retten med salt, peber og evt. muskatnød. Drys med hakket persille.

Nyd med brød.

Chokolademousse med fyldte chokolader Til 4 personer: 100 g god mørk chokolade 1 dl vand 2 spsk. cognac, armagnac eller mørk rom 3 æggeblommer 3 æggehvider 30 g sukker Fyld: 8 stykker chokolade-eller marcipankonfekt Topping: 1 dl piskefløde og 4-6 spsk.

syltede tyttebær eller kirsebær Kom stykker af chokolade og vand i en skål. Sæt den over en gryde med kogende vand (vandbad) og smelt blandingen. Lad den køle lidt af og tilsæt æggeblommer og cognac eller anden spiritus.

Pisk æggehviderne stive med sukker og vend det i chokolademassen. Hæld moussen i portionsglas og stik 2 stykker konfekt i hvert glas. Sæt dem i køleskab og lad moussen stivne ca. 2 timer. Pisk fløden til skum og kom det på toppen af hvert glas med syltede bær.

Sandkage med marcipan, tørrede frugter og nødder og chokoladeovertræk 250 g smør, stuetemperatur og blødt 250 g sukker 2 æg 250 g hvedemel (evt. halvdelen kartoffelmel) 1 tsk. bagepulver 1 dl appelsinjuice, kirsebærsovs, dessertvin eller rom Fyld: 100 g rå ren marcipan 100 g hakkede figner, svesker eller rosiner 100 g nødder f. eks. valnødder

eller mandler 2 spsk. blødt smør og 2 spsk. hvedemel til formen Chokoladeglasur: 150 g mørk chokolade 200 g flormelis 1,25 dl vand (svarer til 125 g) Rør blødt smør med sukker til det er hvidt og skummende. Tilsæt et æg ad gangen og pisk godt mellem hvert æg. Bland mel med bagepulver. Drys blandingen igennem en si og vend den i dejen. Tilsæt gradvist juice eller anden væske. Bland groft revet marcipan, hakkede tørrede frugter eller rosiner og hakkede nødder i dejen. Smør en sandkage- eller brødform (1,5 liter) med smør og drys med mel. Hæld dejen i formen. Sæt kagen i ovnen og tænd på 175 grader. Bag i ca. 1 time. Stik et lille træspyd ind i midten af kagen. Er der dej på, skal kagen bage videre.

Afkøl på bagerist.

Chokoladeovertræk: Hak chokoladen og kom den i en skål. Kog vand og flormelis sammen i en gryde, og rør det langsomt i en stråle i chokoladen. Rør til den bliver til en glat og meget tyktflydende chokoladeglasur.

Hæld den forsigtig hen over kagen og smør siderne med en palet, så kagen bliver helt overtrukket.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Mit utopia - ved Mattias Tesfaye

📅 28. november 2015, Information, Sektion 1, Side 8, Lærke Cramon..., 869 ord, Id: e55633c7

'Jeg drømmer om et samfund, hvor der er plads til Villy Vingummi, og hvor ingen **spiser** pizza uden at have hjulpet til med flytningen', siger socialdemokraten Mattias Tesfaye.

Henter billede...

Hvornår tænkte du din første visionære politiske tanke? »Det var i vinteren 1995-1996. Jeg gik i 8. klasse og Aarhus bugnede af skrald. Hvis ikke det var vinter, ville der løbe rotter rundt i gaderne.

Skraldemændene strejkede, fordi deres tillidsmand var blevet fyret.

Halvdelen af byen sympatiserede med skraldemændene, mens den anden halvdel støttede ledelsen i Århus Renholdningsselskab, som havde opsagt tillidsmanden, Louis Andersen. Børn, der normalt ikke interesserede sig for politik, valgte også side.« »Mine forældre holdt med skraldemændene, så det gjorde jeg også. Til sidst lå der så meget skrald i gaderne, at skruebrækkere blev sat til at fjerne det. Men når de kom til min skole, løb vi ud af klasserne og prøvede at stoppe dem. De tog arbejdet fra de rigtige skraldemænd, og det synes jeg var røvuretfærdigt. Det, man også skal vide, er, at de ansatte på Århus Renholdningsselskab havde indrettet deres arbejde efter princippet ' tid til mere, job til flere'. Folk arbejdede fire dagen om ugen og gik på dagpenge den femte. Arbejdsløsheden var høj, og ved at sænke arbejdstiden blev der job til flere. Min mor var arbejdsløs, og jeg kan huske, at jeg syntes, arbejdsløshed var det værst tænkelige, et menneske og et barn kan blive udsat for. Vi kom aldrig på ferie og havde aldrig nogen penge.

Jeg synes, det var dybt urimeligt og helt skævt, at nogle af mine kammeraters forældres kom hjem klokken 22 om aftenen - helt udkørte, mens min mor ikke havde noget arbejde.

For mig var Århus Renholdningsselskab et eksempel på, at vi kan fordele arbejdet, så der er noget til alle.« - Nu leger vi, at dine politiske mål er nået. Det perfekte samfund er en realitet. Hvordan ser det ud? »Risikoen ved at formulere et utopia er, at man let ender med totalitære politiske ideer, hvor man vil forandre mennesker for at få dem til at passe ind i det perfekte samfund.

Når det så er sagt, har jeg ikke noget imod, at vi politikere en gang imellem løfter blikket og taler om det, vi drømmer om. I svensk politik har man et nøglebegreb, der hedder ' udenforskabet'. Det bruges om dem, der mere eller mindre permanent står uden for arbejdslivet. Indbygget i ordet ligger en forståelse af, hvor vanskeligt det er at stå uden for fællesskabet.

«.

Vi er flokdyr

»Menneskeheden har aldrig levet som ensomme ulve. Vi er flokdyr, og det, der definerer os, er, hvordan vi deler arbejdet. Alle går ikke ud og finder **kød**. Nogle går ud og finder rødder, mens andre bliver hjemme ved bålet. De gamle får lov til at sidde med rundt om bålet, for de har tjent deres pligt. Engang var det dem, der gik på jagt. I det perfekte samfund er alle med, og alle har en rolle. Ligesom til en flytning. Det kan godt være, at der er en bedstemor, der kun sætter potteplanter i vindueskarmen eller en gravid, som ikke kan bære flyttekasser, men så til gengæld henter pizza. Pointen er, at ingen sætter sig hen i hjørnet og venter, til de andre er færdige. I vores nuværende samfund render stadig færre op og ned ad trapperne med flyttekasser, mens flere og flere sidder ovre i hjørnet. Vi har

anerkendt en grad af permanent arbejdsløshed og nedslidthed. Folk deltager ikke engang på det niveau, de kan. De sættes fuldstændigt ud af fællesskabet og flyttes over i 'udenforskabet'.

Her bliver man intellektuelt og fysisk slidt af at være. De mest stressede, usunde og nedslidte er ikke dem, der løber på trapper med flyttekasser.

Det er derimod alle dem, der ikke er med til flytningen, men som alligevel skal sidde med og spise flyttepizza bagefter. For dem kommer pizzaen aldrig til at smage godt.

Jeg drømmer om et samfund, hvor alle har en funktion, og hvor udenforskabet ikke eksisterer«. - Hvad står i vejen for dit utopia? »Jeg er hverken imod globalisering eller overenskomster, men begge dele er en udfordring for det samfund, jeg lige har skitseret. Jeg ville gerne kunne sige til Danfoss, at 10 pct. af deres medarbejdere skal være personer, som egentligt er på førtidspension, men som godt kan bestride mindre opgaver. Men i det øjeblik, vi beder danske virksomheder om at konkurrere på et globalt marked, afskaffer vi jobbet til manden med kosten. Da jeg startede i byggebranchen i slut-90'erne var Villy Vingummi ansat i mit lærer-firma. Han havde dårlig ryg, men kørekort, så hvis vi manglede fire pakker skruer, kørte han i byggemarkedet og hentede dem. Han lavede også varm mad om fredagen, gjorde skurvognene rene og vaskede vinduer ned, når vi havde muret et hus. I dag er det kvinder fra Thailand, der gør skurvognene rene, alle byggemarkeder med respekt for sig selv har udbringning, og vinduerne bliver vasket af polakker på minimalløn.

En anden udfordring er, hvordan man så lønner mennesker som Villy Vingummi.

lcra@information.dk

Fakta: SERIE

Mit Utopia

Politikere kaldes ofte visionsløse, men kan det nu passe? I Informations adventskalender spørger vi fire politikere, hvordan det perfekte samfund ser ud, og for en gangs skyld er de ikke forpligtet til at holde sig inden for økonomiske rammer, kompromisser eller de områder, de beskæftiger sig med i deres daglige virke. Til gengæld må de meget gerne skeje ud.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Debat: Bliv ikke vegetar for klimaet

20. august 2015, Information, Sektion 1, Side 18 (DEBAT), Randi Petersen, Søborg..., 133 ord, Id: e52c1823

Der findes mange festlige argumenter for at undlade at spise **kød**, som Nils Enrum påpeger i indlægget »Sagen er bøf« den 19.

Henter billede...

august. Klimapåvirkningen er ikke en af dem. Hvordan forskere har kunne 'påvise' kødspisning som en klimasynder er mystisk, da det biologiske materiale, der produceres, altid vil blive nedbrudt med metan eller CO₂ som endeprodukt. Om det så har været igennem mennesker via komaver, **spises** som planter eller om det bare ligger og rådner på en mark, vil det altid være bakterier, der står for hovedparten af nedbrydningen.

Sådanne udtalelser tager fokus væk fra det virkelige klimaproblem: at vi forbruger fossile brændstoffer i rå mængder. Et minimum af planteproduktionen bliver omsat til fossile brændstoffer, så det kan vi ikke genskabe uden videre. Men begræns gerne kødspisningen for de øvrige udmærkede årsagers skyld.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

KOMMENTAR: De glade grise og de sure bønder

9. september 2015, Information, Sektion 1, Side 13, Tine Byrckel..., 635 ord, Id: e533fea4

Franske bønder har sommeren over kæmpet mod en situation, hvor det nærmest koster dem penge at sende martrede svin på markedet.

Henter billede...

Jeg sidder i mit køkken i Champagne med kitschet tapet og gumler saucisson sec, mens jeg ser tv-avis.

Den tørrede pølse skæres i tynde skiver, **spises** til aperitif og smager fortrinligt.

Jeg kan godt lide svinekød, skønt det efterhånden er en syndig glæde. Jeg køber det økologisk, men lige med denne pølse aner jeg ikke, hvordan grisen har levet. Eller grisene.

Der er nok en del fætre blandet sammen i de mundfulde, jeg efterhånden får sværere og sværere ved at sluge.

På skærmen er de ved at forklare om svineproduktion og om vrede franske landmænd, der ikke længere kan leve af deres arbejde. Billeder fra svinenes liv: tusindvis af søer på betongulve med riste, bundet fast, som evige føde-og ammemaskiner.

Det værste ser vi ikke engang. Kroppe, der de sidste 50 år er blevet så genetisk modificerede, at de nærmest ikke kan stå op. Overskydende pattegrise i forhold til antal patter, alt sammen optimeret, patter og grise. Visse steder i Frankrig foregår det stadig ret enkelt: Overskydende unger smadres mod væggen. 'Heldigvis' er disse drab systematiserede efterhånden.

De gasses i stedet.

Ungerne.

Faste og frie priser

Sommerens kamp mellem bønder og den franske regering stod om at opnå fast pris for de galte og polte, der når slagterierne.

En galt er et kastreret handyr, en polt et hundyr, der aldrig har været drægtig, kort sagt slagtesvin. Der er ikke mange glade grise iblandt.

Der er heller ikke mange glade bønder tilbage. En mand med runde kinder forklarer på skærmen, at »franske bønder har det handikap, at de ikke har fulgt med i effektiviseringen«. Det har man så til gengæld i Danmark, Tyskland og Holland, med endnu mere industrialiserede svinefarme. En anden måde at klare sig er med billigere

arbejdskraft. Franskmænd kan ikke konkurrere med Tyskland eller Spanien, hvor der ikke er nær så mange udgifter og regler, forklarer økonomieksperter.

Alt dette har ført til en sand ballet af svin, der transporteres gennem Europa og verden.

Danske svin køres til Italien og tilbage som serranoskinke. Hollandske svin ender i Ungarn, og en masse arme dyr ender deres jordiske liv i bacon-England anyway. Alle, altså bønderne, er kede af, at de ikke længere kan sælge deres svin til russerne.

Det ødelagde Putin og så embargoen. De vrede franske landmænd på skærmen foretager razziaer i supermarkeder og påviser, at svineköd importeres til Frankrig, på trods af at de ikke selv kan afsætte **ködet** til en rimelig pris.

Den franske stat greb tidligt på sommeren ind og fik aftalt en minimumspris på 1,40 euro pr. kilo. Men i august trak de to største indköbsgiganter sig: De boykottede markedet helt. De ville have det frie igen. Altså marked og priser.

Köb fransk!

Franskmænd overvejer nu, som de altid gör, at beskytte sig ved at lukke grænser. En lösning kan være, at den franske stat kun köber fransk **köde**. Et enormt netværk af kantiner gör staten til storkunde. Det kræver så, at der kommer langt større gennemsigtighed om, hvor **köde** stammer fra.

Mandag var der franske bønder i Bruxelles, hvor det nærmest kom til kampe mellem bønder fra hele Europa og politiet.

Ingen tænker over, om det overhovedet er en god idé at rulle tiden tilbage. Til dengang **köde** kostede det, **köde** koster, med glade grise i pagt med glade bønder og glade forbrugere.

Jeg har ikke været vegetar, siden jeg som 12-årig ködstrejkede et år, fordi jeg hver morgen körte forbi slagteriet i Kolding, hvor kvæg med sørgmodige öjne afventede deres skæbne. Jeg elskede spaghetti bolognese så meget, at jeg måtte indrømme mit eget hykleri.

Men jeg kan fortsat ikke gumle på andre væsners agoni, når det hverken gör kloden, bønderne, dyrene eller mig glade. Jeg må på jagt. Efter en sand ökologisk saucisson sec fra en glad gris og en glad bonde.

Ellers er det uspiseligt.

tiby@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Roden til alt godt

7. marts 2015, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Claus Christensen og Søren Wedderkopp..., 736 ord, Id: e4e4b6e5

Til biddet.

Peberrod er så fyldt med c-vitaminer, at citroner **spiser** peberrod for at undgå skørbug.

[Henter billede...](#)

Men da de færreste af os efterhånden driver rundt på verdenshavene med forrevne sejle (vent, jo, det er faktisk et glimrende billede på, hvad rigtig mange af os gør), så kan vi tillade os at indtage vores kost uden at tænke i præcis de baner.

Men det betyder ikke, at vi skal være blinde for alle de positive egenskaber ved den aflange rod, der kom til Europa for omkring 1.000 år siden for at give os peberrodssovs, mere interessant smørrebrød og i øvrigt en masse ukrudt, for har man først plantet skidt i sin have, skulle det ikke være til at komme af med igen.

Peberrod har sin styrke fra indholdet af sennepsglykocid, og i lighed med urter som chili og ingefær evner peberroden at sætte forbrændingen i vejret, ligesom den fremmer mæthedsfornemmelsen.

Peberrod går godt sammen med syrlige ting - f. eks. kan et skud peberrod og æbler gøre en blah-salat til en noget mere interessant oplevelse, og peberrod og kapers er et fortræffeligt akkompagnement til et stykke pighvar, stegt på benet og serveret med en beurre blanc og en nævefuld nye kartofler.

Peberrod kan rives eller høvles. Førstnævnte metode producerer den største overflade og dermed den kraftigste smag.

Høvlet peberrod tager sig smukt ud på f. eks. et stykke tatar, men hvis du vil have tårer i øjnene, skal du om på den fine side af rivejernet. Uanset om du findeler din rod på den ene eller den anden måde, skal du have en citron eller to parat. Intet oxiderer hurtigere end peberrod, så giv den nyrevne nogle dråber citronsaft og også gerne en anelse sukker for den runde og nuancerede smagsoplevelses skyld.

Endelig: Peberrod må ikke koge - så bliver den lang og ikke særlig lækker. Derfor er opskriften på al peberrodssovs, at roden først tilsættes til sidst, når sovsen er nedkogt til passende smag og konsistens - og gryden er taget af ilden. Således frisk til arbejdet..

Høne i peberrod

Man kan ikke sige, at denne verdens gastronomer slås om at få lov til at lave retter med det afsjælede legeme af den engang så buttede og rødkammede høne. Ingen serverer grillet hønebryst eller grillstegt høne med pomfritter og remo, og ingen tager på picnic med en kurv fuld af dybstegte hønselår.

Men én ting kan hønen stadig: Den kan give smag til alt omkring sig. Og derfor stuver, braiserer og suppekoger vi stadig hønen.

Som f. eks. i peberrod.

Fremgangsmåden er, at du først koger en suppe på hønen. Tre-fire timer i stille boblen sammen med de sædvanlige suppeurter.

Herefter lader du kræet køle lidt af, så du kan pille **kødet** fra knoglerne uden at brænde fingrene. Så laver du en velouté på suppen, dvs. du opbager og legerer med piskefløde, æggeblommer og sågar en smørklat til sidst. Heri luner du **kødet** og - hvis vi kender dig ret - et par håndfulde små, hvide champignoner, inden du justerer smagen med salt, peber og citronsaft. Og så er det, at gryden tages fra ilden, og der vendes med friskrevet peberrod i huldsalige mængder. Hvis du vil være rigtig mormorsmart, serverer du selvfølgelig i tarteletter.

I mellemkrigstidens Mitteleuropa gik velnærede herrer til frokost i tre-fire timer pr. dag rundt omkring i operettebyerne mellem Triest og Oberammergau. Ved borde dækket af stivede duge indtog de retter som tafelspitz, frembåret af tjenere så gamle som Donau selv. Det er formidabelt beskrevet af Joseph Wechsberg i *Peregrinations of an Epicure*. Den ligger næppe på Saxo, men er mere end besværet værd, hvis du opstøver den antikvarisk.

Tafelspitz

Kog et stykke culotte i bouillon med urter og suppevisk. Hvis du vil servere urterne til **kødet** - og det kan der være mange gode grunde til - så tag dem op efter en halv times tid. De kan skæres ud og lunes i lidt af suppen, når det er spisetid. **Kødet** skal pludre under den svageste kogning i et par timer og må gerne køle lidt af i suppen.

Tilbehøret er æblekompot, der er krydret med peberrod og en anelse sukker (må ikke smage sødt, kun mildne) og, hvis det skal være rigtig mellemeuropæisk, en purløgssauce, som er afskorpede brødsiver, der udblødes i fløde og blendes med lidt af suppen og et par (pasteuriserede) æggeblommer.

Heri røres cirka lige så meget purløg, som der er halehår på en Lippizaner hest.

modernetider@information.dk .

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Ledende artikel: Det dyrebare liv

📅 29. juli 2015, Information, Sektion 1, Side 2, 398 ord, Id: e5241e1a

Så er den gal igen. Den årlige jagt på og slagtning af grindehvaler i Færøerne har nok engang ramt verdenspressen. Organisationen Sea Shepherd har udsendt en video af de blodige drab og udtaler i den forbindelse, at færingerne »bringer skam over hele menneskeligheden med sin arrogante demonstration af hensynsløs vold«. Dyrevenner verden over reagerer i mindst lige så voldsomme vendinger, og danske folketingspolitikere modtager dødstrusler i hundredtal.

Henter billede...

At mennesker reagerer kraftigt på døde dyr, er ikke nyt. Men vores syn på dyr har forandret sig. Det har Information sat fokus på i en artikelserie de seneste uger, og det er hævet over enhver tvivl, at der foregår en stigende disneyficering af dyr. Sociale medier giver rum til at intensivere følelserne, og reaktionerne på København Zoos aflivning af en girafunge sidste

år er kongeeksemplet på det moderne menneskes fremmedgørelse over for naturens mekanismer.

Hvalfangsten er en ældgammel tradition og ifølge statistikker en af de mest dokumenterede former for jagt i verdenshistorien. Metoden er ifølge undersøgelser bæredygtig, og grindehvalen er, modsat hvad mange tror, ikke en truet dyreart.

I øvrigt bryder færingerne ingen love, når de jager hvalerne, afliver dem og fordeler **kødet** blandt øboerne.

En stor del af os har stadig det til fælles, at vi **spiser** dyr, og når vi gør det herhjemme, kommer **kødet** ofte fra landbrug, der praktiserer halekupering og kastration, og som rask væk afliver overskydende svin. Som Daniel Flendt Dreesen fra Den Blå Planet påpeger i dagens avis, har vi en tendens til at lukke øjnene for, hvordan vi behandler de dyr, vi har slået ihjel for at blive mætte: »For det er jo ikke til at bære, at man er medansvarlig for den lidelse, man påfører dem.« Et liv - uanset om det tilhører et menneske, en kanin, en giraf eller en grindehval - er dyrebart.

Men det er et skråplan, når nogen tillægger dyrs liv en absolut værdi, som ikke må krænkes. Når en radiovært dræber et dyr med en cykelpumpe for at se, om folk bliver forargede, er det meningsløst.

Men selvfølgelig må man slå dyr ihjel for at forhindre at stå med overskydende dyr, der ender med at begrænse andre dyrs livsudfoldelser. Og selvfølgelig må man slå dyr ihjel for at få mad på bordet. Så færing: Slagt løs - og god appetit.

rase.

Det er et skråplan, når nogen tillægger dyrs liv en absolut værdi, som ikke må krænkes.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Kommentar: Maden som omstillingskraft

28. januar 2015, Information, Sektion 1, Side 13, Signe Frese..., 563 ord, Id: e4cb40f8

Mad og måltider rummer oplagt mulighed for et langsigtet og samfundsforandrende politisk engagement, hvor alle kan være med.

Henter billede...

Signe D. Frese er programchef for miljø og klima i Coop

Når vi taler om grøn omstilling, er det ofte med reference til vindmølleparker, forureningsopsugende bygninger, hybridbiler og andre højteknologiske genveje. Men det er ikke kun en hær af ingeniører, der skal skabe og implementere de teknologiske fiks, der kan få ressourceregnskabet til at gå i nul. Ej heller kan vi overlade opgaven til de kernesunde, halmhusbyggende, grønne ildsjæle. Skal vi for alvor have gang i den grønne omstilling, må vi flytte fokus fra at handle om de teknokratiske og elitære løsninger og bevæge os mere ind i dagligdagen, så flere kan tage del og identificerer sig med nødvendigheden af omstilling.

Ellers risikerer omstillingsprojektet at miste momentum og folkelig opbakning.

En måde, hvorpå man kunne skabe større fokus, opmærksomhed og personligt ejerskab i debatten, kunne være at se på mad og måltidet som en af katalysatorerne for omstilling.

Mad og det at spise er ikke blot en fundamental nødvendighed for det at være menneske, men er også kulturbærer og skabende.

Mange danskere ikke er hjemmевante i et køkken og i de fem grundsmage, men dem, der er, har udover køkkenfærdigheder og interesse for smag og kvalitet, også en interesse for, hvordan maden er blevet til, hvor den kommer fra, producentens fremstillingsmetoder, om den er økologisk eller ej.

Dissekerer man f. eks. en økologisk forbrugers indkøbsseddel, ses det tydeligt. Her vil der f. eks. typisk også stå økologisk mel på listen. Økologiske forbrugere bager nemlig selv og laver generelt mere mad fra bunden. Økologiske forbrugere **spiser** også mindre **kød** end konventionelle forbrugere.

Hver gang en ikkeøkologisk forbruger **spiser** to bøffer, **spiser** den økologiske forbruger kun en enkelt, men til gengæld lidt flere grøntsager. Det skyldes, at de har køkkenkundskaberne til at anvende og få grøntsager til at smage godt. Den grønne, økologiske forbruger er for manges vedkommende skabt ud af en grundlæggende interesse for madlavning og måltidet. Og som afledt effekt heraf bliver miljø- og dyrevenlige produkter en naturlig del af indkøbene. Madlavning og maden kan derfor sagtens være katalysator for omstilling, som medfører en mere praktisk, folkelig og personlig refleksion over eget ståsted og aftryk i verden.

Måltid for måltid..

Men maden kan mere end det, ifølge Johannes Andersen, der har skrevet bogen Rundt om måltidet. Selve måltidet er andet og mere end blot at samles kortvarigt rundt om et bord til et trivielt ritual. Når vi inviterer en eller flere til at deltage i et fælles måltid, er det en demonstration af, at vi ikke er ligeglade med hinanden, og at vi derfor heller ikke er ligegyldige for hinanden. Måltidet skaber dermed sammenhængskraft og en forbundenhed med hinanden og verden.

Styrker man interessen for madlavning, kan man skabe et mere bæredygtigt forbrug hos den enkelte, som også stimulerer en generel interesse for og refleksion over vores samfunds og dets indretning. Måltidet udgør på den måde en oplagt mulighed for et langsigtet og samfundsforandrende politisk engagement. Og her kan alle være med.

Hver dag og i fællesskab kan måltidet være en naturlig del af egen politiske manifestation og skabe fundamentet for, hvordan vi sikre en ændring af vores levevis i en meget mere bæredygtig retning. Så lad os ikke kun tale om de store projekter og teknologiske landvindinger, som det evigt saliggørende, men begynde at interessere os for, hvordan vi kan skabe omstilling måltid for måltid, husstand for husstand ved at bidrage til debatten og skærpe interessen for den mad, vi **spiser**.

omstilling@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Skolefrokosten splitter Frankrig

19. oktober 2015, Information, Sektion 1, Side 10, Angelique Chrisafis..., 1960 ord, Id: e54496f2

Kampen om den nationale identitet bliver udkæmpet over børnenes skolefrokost. Er det en sejr for sekularismen, hvis muligheden for at

Henter billede...

vælge frokost uden svin bliver fjernet, eller er det endnu et eksempel på religiøs intolerance?

Da Aïcha Tabbakhe, en fransk sygeplejerske i en lille by uden for Paris, for nylig skulle til at udfylde skemaerne til bestilling af sine børns skolefrokost, stoppede hun undrende op. Den kasse, hun plejede at sætte kryds i for at bestille svinefri mad til sine børn, var der ikke.

»Forvirret ringede jeg til rådhuset og fik rene ord for pengene: 'Sådan er det fra nu af. Svin eller ingenting',« fortæller Aïcha Tabbakhe, der er muslim.

Efter flere års diskussioner om tørklæder er svin nu blevet den nye kampplads i Frankrigs debat om national identitet og Islams position i den forbindelse. Højrefløjspolitikere bruger bacon og pølser i skolefrokosterne som middel til at definere, hvad det vil sige at være fransk. Der er retssager i gang og hadske politiske skænderier, alt imens demonstranter advarer om, at de kontroversielle ændringer af skolefrokostmenuerne sender en besked til muslimske og jødiske børn om, at for at være franske skal de æde svin. I deres kamp over skinken på skolebørnenes tallerken kæmper politikerne om den sande mening med fransk sekularisme og diskuterer, hvorvidt denne mening er blevet kidnappet og fordrejet af højrefløjen i kølvandet på Charlie Hebdo-angrebene.

Tabbakhes hjemby Chilly-Mazarin - en by med omkring 20.000 indbyggere i L'Essonne, der ligger klods op ad Orly lufthavn syd for Paris - er blot den seneste af adskillige byer med højrefløjsborgmestre, der har bekendtgjort, at der i sekularismens navn ikke længere vil være mulighed for at vælge svinefri skolefrokost.

Chilly-Mazarin har i 30 år tilbudt svinefri alternativer til muslimske og jødiske børn. Men fra november er det slut med det. På de dage, hvor der er stegt svin med sennep og squashgratin eller Strasbourg-pølse med økologiske linser, må børn, hvis familier ikke **spiser** svin, nøjes med tilbehøret.

Ubehagelig situation

Byens nye borgmester, Jean-Paul Beneytou fra Nicolas Sarkozys parti Les Républicains, siger, at det er en indlysende måde, hvorpå den offentlige sektors 'neutralitet' kan bevares. Men mange forældre, lærere og venstre-fløjspolitikere kalder det en bevidst stigmatisering af Islam, som tager skolebørnene som gidsler.

»Min fireårige datter er for lille til at forstå, at hun ikke **spiser** svin,« siger Tabbakhe.

»Det er ikke noget, hun er bevidst om, og det er ikke noget, vi taler om.

Hvad skal jeg nu sige til hende? Vi har fortalt hende, at vi ikke **spiser** svin derhjemme, og hun sagde bare, 'jamen, jeg **spiser** det, det smager dejligt', og det viste sig, at hun troede,

svin var en slags dessert. Det ville jo være morsomt, hvis ikke vi stod i sådan en ubehagelig situation.

Hun er totalt forvirret og har forstået, at der er noget, som er forkert. Nu vil hun slet ikke spise i kantinen.

Min niårige søn gik rundt og samlede underskrifter til en protest fra en forældreforening og fik en masse underskrifter fra muslimske forældre, der var oprørte over det her. Han sagde til mig: 'Du skal ikke være bekymret mor, jeg **spiser** det ikke'. Men han skal da ikke gå og bekymre sig over den slags. Det er meningen, at skolen skal handle om at lære og at leve sammen, ikke om det her. Nu er han pludselig begyndt at spørge: 'Hvorfor er jeg anderledes?'« Tabbakhe tager sit tørklæde af hver morgen, når hun skal på arbejde, for ifølge loven skal ansatte i den offentlige sektor, heriblandt på hospitalerne, optræde neutralt og må ikke vise udvendige tegn på religiøse overbevisninger.

Fra venstre til højre

I løbet af de sidste otte måneder har højrefløjborgmestrenes beslutninger om at fjerne svinefri skolemad - med den forhenværende præsident Sarkozys fulde opbakning - vakt vrede og sat gang i underskriftindsamlinger og retssager.

I Frankrig bliver skolekantinerne styret direkte fra rådhuset, og det står dem frit for at lave deres egne regler. I modsætning til Storbritannien tilbyder franske statsskoler ikke halal eller kosher. Men på de dage, hvor der serveres svin, har det indtil for nylig været muligt at vælge f. eks.

gåsepølse. Nogle steder er der vegetariske alternativer. Der har aldrig været en stor bevægelse, som har krævet halal eller kosher i Frankrig.

De børn, der overholder spisereglerne, **spiser** i stedet hjemme eller går på privatskoler. Men nu kører debatten på de høje nagler med det franske sekularismeprincip, *laïcité*, i centrum. Den franske republik blev skabt på en streng adskillelse af kirke og stat, som skulle skabe sikkerhed for, at alle kunne have deres private tro i fred og lighed. I teorien er staten neutral i religiøse spørgsmål og tillader enhver at praktisere sin tro, så længe den ikke forstyrrer den offentlige orden.

Siden terrorangrebene i januar, hvor franske yderligtgående islamister dræbte 17 ved skyderierne på satiremagasinet Charlie Hebdo og et koshersupermarked i Paris, har *laïcité* været flittigt brugt af alle politiske partier som det hurtige svar på alle samfundets onder.

Mens sekularisme engang var venstrefløjens kampråb, er det nu blevet adopteret af højrefløjen, sågar af Front National, og bliver brugt som våben mod alt, der opfattes som ufransk, og særligt til at holde Islam ude af det offentlige rum.

Sociologen François Dubet advarede for nylig om, at det begreb, der skulle beskytte pluralismen, i stedet bliver brugt »som redskab til at hævde et hvidt, kristent Frankrig, hvor alle deler de samme værdier og traditioner, og som en måde at sige, at vi ikke ønsker muslimer her«. Jean-Louis Bianco, leder af det nationale rådgivningscenter Observatory of Secularism, har advaret om, at afskaffelsen af svinefri skolefrokost er et »typisk« eksempel på, når sekularisme bliver misbrugt i en politisk dagsorden.

»Hvorfor skabe et problem, hvor der ikke er noget problem?,« spurgte han.

Religionshistoriker Valentine Zuber, der har speciale i internationale relationer ved École Pratique des Hautes Études i Paris, er enig.

»Det er en forvrænget udgave af laïcité-princippet.«.

Respekt for religion

Chilly-Mazarin lider ikke under sociale spændinger. Byen har et smukt rådhus, rolige gader og mindre end 20 procent socialt boligbyggeri. Der flyttede mange fra Nordafrika hertil efter Anden Verdenskrig, da Frankrig mistede sine kolonier. Mange fandt arbejde under byggeboomet, da en stor motorvej til Paris skulle løbe forbi byen.

Sidste år tabte den socialistiske borgmester magten til Les Républicains, og siden er tonen blevet hård.

En lokal skoleleder, som ikke vil stå frem ved navn, siger: »Sekularisme handler ikke om svinekød. Det handler om at respektere andres religion, ikke om at sige 'ingen religion'. Forbuddet mod svinefri frokost gør livet meget vanskeligt for mig og mine lærere.

Skolen handler om at lære børnene at respektere hinanden, uanset forskelle.

Det budskab er blevet fuldstændig tromlet ned nu.« Amina Ben Bouzian, der er dagplejemor, fortæller, at hendes søn kom hjem og sagde: »Mor, borgmesteren vil have, at jeg **spiser** svinekød.« Borgmester Beneytoui selv siger, at børnene ikke vil lide overlast.

»Vi serverer kun svinekød tre gange om måneden. Jeg tvivler på, det vil udgøre en fare for børnenes helbred.« Han siger, at beslutningen handler om at »leve sammen«, og at det er vigtigt, at alle får serveret »den samme« mad og ikke bliver forskelsbehandlet.

Sagsanlæg og symboler

Da en anden Sarkozy-støttet borgmester, Gilles Platret, tidligere på året traf samme beslutning i byen Burgundy i Chalon-sur-Saône, slæbte Muslim Judicial Defence League ham i retten. Gruppens advokat Karim Achoui, siger: »Et barn vil blive ekstremt

traumatiseret, hvis der bliver serveret svin, som han bliver pålagt at spise, når han har fået at vide fra en tidlig alder, at det ikke er tilladt.« Gruppen har tabt den første retssag, men er i gang med en ny anklage, som skal høres i retten 19. oktober.

Platret mener, at religionen skal efterlades derhjemme, og siger: »Vi byder alle børn velkommen.

De er ikke tvunget til at spise noget, de ikke vil. Vi tvinger ikke nogen muslimske børn til at spise svin. Når et barn ikke vil spise sin mad, om det så er af religiøse eller andre årsager, vil serveringsdamerne i stedet give dem noget mere af en af de andre ting på menuen, f. eks. forretten eller grøntsagerne, så de ikke skal gå sultne rundt.« Platret tilføjer imidlertid: »Spørgsmålet om svin er symbolsk, men det er også mere end det.« Han mener, at sekularisme bliver det helt store tema til præsidentvalget i 2017, fordi Frankrig er i gang med at »finde sig selv« og undersøge, »hvordan det kan integrere indvandrergupper«. Sarkozy har leflet for det yderste højre i sit forsøg på at vende tilbage i 2017 og har sagt om skolemaden til fransk tv: »Hvis man vil have sine børns spisevaner til at hvile på religiøse regler, så send dem i privatskole.« Hans parti er dog splittet på spørgsmålet. Rachida Dati, der var landets første muslimske kvindelige borgmester, er vokset op i Chalon-sur-Saône forstæder og har fordømt skolemadsdiskussionen som et »ikkeemne, der vil slå en kile gennem Frankrig«. Også højrefløjssenatoren François Grosdidier har kritiseret afskaffelsen af svinefri skolemad.

Kød er politik

Det er ikke første gang, svinekød er blevet et politisk tema i Frankrig.

I 2010 blev yderligtgående højregrupperinger forhindret i at holde svinekøds- og vinudskænkninger i nærheden af moskeer, som de havde planlagt.

Da muslimer i sidste måned fejrede Eid al-Adha, tweetede Front Nationals borgmester i Hayange en Moselle, Fabien Engemann, billeder af sig selv og et lam, som han skrev, at han havde reddet fra de muslimske ofringer.

For nogle franske højreorienterede er **kød** lig med politik. Sarkozy har også kastet sig ind i en sag, som Le Pen har startet, om hvorvidt der bliver solgt halalkød til uvidende ikkemuslimer. Panikken startede med, at Le Pen kom med den falske påstand, at 100 procent af alt **kød** i Parisområdet var halal. Sarkozy har også for nylig sagt, at »i sekularismens navn« bør der være en forbud mod, at muslimske universitetsstuderende bærer tørklæde, hvilket har ført til kritik også fra hans egne rækker. I 2004 blev det forbudt at bære tørklæde - og andre religiøse symboler - i statslige skoler. Nogle skoler er siden blevet kritiseret for at gå for vidt i håndhævelsen af dette, fordi de også har forbudt f. eks. lange nederdele.

Ifølge den antiislamofobiske organisation CCIF er mindst 130 elever blevet bortvist fra skolen siden 2014, fordi de har været ikklædt tøj, som skolen har vurderet religiøst, primært lange sorte nederdele. CCIF's talsperson Yasser Louati siger: »Det viser omfanget af det hysteri, der bliver rettet mod muslimer, hvilket er skadeligt for hele samfundet.« Om skolemadsdebatten siger han: »Det er en bevidst politik fra højrefløjens side for at holde liv i debatten om national identitet i Frankrig.

Jeg er født og opvokset her, og indtil for nylig havde jeg aldrig hørt om, at skoler havde problemer med at tilbyde forskellig mad til muslimske og jødiske børn, der ikke **spiser** svin.« Tilbage i Chilly-Mazarin, fortæller Anouar Briki, der arbejder i byggeindustrien og er født i Nice, at han ikke ved, hvad han skal sige til sine to døtre på seks og ni år om de manglende svinefrie frokoster.

»Jeg må finde en måde, så de ikke bliver forskrækkede,« siger han.

»Indtil nu har de altid bare spist normalt med deres venner, men nu bliver de nødt til at række hånden op og sige: ' Nej, vi kan ikke spise det samme'. Vi beder ikke engang om halal. Forældre ønsker bare, at deres børn kan få et måltid, som ikke indeholder svin.« Hvorfor tror han så, at der er så meget ballede om det? »Måske tror politikerne, at fransk identitet hænger sammen med svinekød.

Men fransk identitet handler om meget mere end det. Og uanset hvad, så har meningsmålinger vist, at favoritmaden i Frankrig er couscous.

Så lad os da ikke opfinde kulinariske konflikter, hvor der ikke er nogen.« © The Guardian og Information Oversat af Nina Trige Andersen.

Måske tror politikerne, at fransk identitet hænger sammen med svinekød.

Men fransk identitet handler om meget mere end det Anouar Briki Lokal borger, Chilly-Mazarin Vi serverer kun svinekød tre gange om måneden. Jeg tvivler på, det vil udgøre en fare for børnenes helbred Jean-Paul Beneytoug Borgmester, Chilly-Mazarin.

- Illustration: Mia Mottelson/ iBureauet

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.